

DE NUESTRO COLMADO

EMBUTIDOS	½	1
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr)		24
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA (80gr/120gr)	14	20
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA (80gr/120gr)	12	16
MORTADELA TRUFADA NEGRINNI (90gr/150gr)	11	15
MORTADELA PEPERONCINO NEGRINNI PICANTE (80gr/150gr)	9	12
QUESOS	½	1
MANCHEGO CURADO (150gr)		14
IDIAZÁBAL AHUMADO (150gr)		16
PAYOYO AZUL (120gr)		14
PARMIGIANO REGIANO (100gr)		14
TABLA DE QUESOS (120gr/200gr)	14	22

ALGO FRESCO PARA EMPEZAR

OSTRA AL NATURAL GILLARDEAU		ud 5
ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO con AOVE		ud 3,5
ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA CON BURRATA con el mejor tomate ecológico de Alhaurín de la Torre		12
ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA mezclum de lechugas, mini tomates, setas shitake, piñones y mayonesa chipotle		16
ENSALADILLA RUSA bonito del norte, huevas de arenque y AOVE picual		9
MILHOJAS DE FOIE Queso de cabra y manzana caramelizada		17
ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito		17,5
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA (de JABUGO) Pieza noble del mejor cerdo de la Selección Particular Palocortado con cebollino, sal negra y sésamo		14
STEAK TARTAR CON TUÉTANO Y PATATAS FRITAS		20
TARTAR DE PULPO CON PATATA ALIÑADA (causa limeña)		18

Y CALIENTE TAMBIÉN

MINI BURGER DE RABO DE TORO Y BUEY A LA PARRILLA con mayonesa de su jugo, queso havarti y rúcula		½	1	5,5
MINIVERDURAS BRASA con aliño de ajos asados				12
BERENJENA TAILANDESA FRITA con salsa de miso blanco y sésamo negro				10
HUEVOS ROTOS Patatas fritas, huevos de corral y mezcla de especias				9
VERDINAS CON CENTOLLA Verdinas asturianas guisadas con carne de centolla		11		16
HUEVO TRUFADO PALOCORTADO Trufa emulsionada con yema y huevas de arenque				16
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE Patatas fritas, huevos de corral, jamón ibérico y foie a la brasa				14
ESCALOPE DE FOIE A LA BRASA Papardelles con boletus al tartufo				19
ROLLITOS DE LANGOSTINOS CON VERDURAS Con emulsión de kimchie				12
TORTILLA DE PATATA CON TARTAR DE MARISCO Y SU JUGO				18

DEL MAR Y DE LA TIERRA

TARTAR DE SALMÓN con emulsión de lima				15,5
TIRADITO DE LUBINA Y MANGO Aderezado con salsa de cebolla				14
CEVICHE DE PESCADO del litoral Malagueño				15,5
TATAKI DE ATÚN con un toque cítrico				18
TXANGURRO PALOCORTADO Centollo, guisado al estilo asiático con holandesa de chipotle				19
BACALAO NEGRO AL HORNO Marinado en miso				27
PESCADO DEL DÍA SOBRE BRASAS 20-25 min/kg				s/m
PESCADO DEL DÍA, CON PURÉ Y ENSALADA DE APIO BOLA Y PIÑONES				24

CARNES A LA BRASA

CHULETA DE VACA MADURADA (40 días) se sirve troceada con un peso mínimo de 1kg. con guarnición de patatas fritas y ensalada verde				5,7/100gr
ENTRECOTE DE VACA MADURADA lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas				22
SOLOMILLO DE TERNERA con escalope de foie brasa, salsa de hierbas y patatas fritas				24
TACO DE PRESA A LA SAL (mín. 2 personas) Con emulsión a las finas hierbas				40
MOLLEJAS DE TERNERA con patatas mortero y aliño casero				19
GUARNICIONES - Patatas fritas - Patata mortero - Pimientos del Padrón - Ensalada verde				3,5
PRESA CON PURÉ IBÉRICO Y ENSALADA DE HINOJO Y RÚCULA				22
PLUMA IBÉRICA CON PATATA AL MORTERO				22

DULCES TENTACIONES PARA COMPARTIR... O NO

TABLA DE QUESOS (200gr)				22
COULANT DE CHOCOLATE BELGA Y AVELLANA				7
MILHOJAS DE NATA Y CREMA CON HELADO DE GALLETAS				7
PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO				6
TORRIJA CARAMELIZADA CON MIEL DE CAÑA Y HELADO DE CANELA				7
PANACOTA DE DULCE DE LECHE TOSTADA				6

VINOS GENEROSOS (POR COPAS)

- 6 AMONTILLADO CAYETANO DEL PINO, BODEGAS CAYETANO DEL PINO
Jerez de la Frontera, 18°, Palomino
- 4 PALO CORTADO JUAN PIÑERO, BODEGAS JUAN PIÑERO
Jerez de la Frontera, 18'5°, Palomino
- 6 PALO CORTADO LEONOR, BODEGAS GONZÁLEZ BYASS
Jerez de la Frontera, 20°, Palomino
- 6 PALO CORTADO MARQUÉS DE POLEY EN RAMA, TORO ALBALÁ
Montilla Moriles, 18°, Pedro Ximenez
- 3 MANZANILLA MARUJA, BODEGAS JUAN PIÑERO
Sanlúcar de Barrameda, 15°, Palomino
- 7 MANZANILLA MARUJA PASADA, BODEGAS JUAN PIÑERO
Sanlúcar de Barrameda, 15°, Palomino
- 5 MANZANILLA PASADA LUSTAO ALMACENISTA, BODEGAS LUSTAU
Sanlúcar de Barrameda, 15°, Palomino, 50 cl.
- 3 MANZANILLA LA CIGARRERA, BODEGAS LA CIGARRERA
Sanlúcar de Barrameda, 15°, Palomino
- 4 FINO MAESTRO SIERRA, BODEGAS MAESTRO SIERRA
Jerez de la Frontera, 15°, Palomino
- 3 FINO ELÉCTRICO EN RAMA, TORO ALBALÁ
Montilla Moriles, 15°, Pedro Ximenez
- 5,5 FINO TÍO PEPE EN RAMA, BODEGAS GONZÁLEZ BYASS
Jerez de la Frontera, 15°, Palomino Fino
- 6 OLOROSO 15 AÑOS MAESTRO SIERRA, BODEGAS MAESTRO SIERRA
Jerez de la Frontera, 19°, Palomino

BURBUJAS

ligeros

- 42 TARTRATOS BRUT NATURE, DIMOBE
Sierra de Málaga, 12°, Moscatel de Alejandría
- 29 JUVE & CAMPS ESSENTIAL, BODEGAS JUVE & CAMPS
5,5 (c) Sant Sadurní D'Anoia, Cava, 12°, Xarel.lo

maduros

- 44 JUVE & CAMPS BLANC DE NOIRS, BODEGAS JUVE & CAMPS
Sant Sadurní D'Anoia, Cava, 12°, Pinot Noir y Xarel.lo
- 39 JUVE&CAMPS MILLESIME ROSÉ, BODEGAS JUVE & CAMPS
Sant Sadurní D'Anoia, Cava, 12°, Pinot Noir
- 26 LAS OLAS DEL MELILLERO, VICTORIA ORDOÑEZ E HIJOS
Sierras de Málaga, 13°, Pedro Ximenez, Petit Verdot, Syrah, y Tempranillo

CHAMPAGNE

- 58 PERRIER JOUËT GRAND BRUT
9,5 (c) Champagne, 12°, Chardonnay, Pinot Noir, y Pinot Meunier
- 75 LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER
Champagne, 12°, Pinot Noir, Chardonnay y Meunier
- 79 VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL
Champagne, 13°, Pinot noir, Meunier y Chardonnay
- 325 LOUIS ROEDERER CRISTAL
Champagne, 12'5°, Pinot Noir y Chardonnay
- 325 DOM PÉRIGNON VINTAGE
Champagne, 12'5°, Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
- 295 PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ
Champagne, 13°, Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
- 405 DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE
Champagne, 12'5°, Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

BLANCOS

ligeros y frescos

- 29 CICLOHOME TREIXADURA, AUTÉNTICOS VIÑADORES
Ribeiro, 12°, Treixadura
- 23 BREZO BLANCO, BODEGAS MENGOKA
Bierzo, 12,5° Godello y Doña Blanca
- 21 CA N'ESTRUC XAREL.LO, BODEGA CA N'ESTRUC
Cataluña, 13°, Xarel.lo

ligeros y aromáticos

- 45 VOLADEROS, VICTORIA ORDOÑEZ E HIJOS
Sierras de Málaga, 13°, Pedro Ximénez
- 33 NAVAZOS NIEPOORT, EQUIPO NAVAZOS
Vino de España, 12°, Palomnino fino
- 32 AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA, AZPILICUETA
Rioja, 12,5°, Viura
- 27 VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER, VIÑAS DEL VERO
Somontano, 13°, Gewürztraminer
- 26 MENADE SAUVIGNON (Eco), MENADE
Rueda, Sauvignon Blanc
- 23 FENOMENAL SAUVIGNON BLANC, UVAS FELICES
Rueda, 13,3°, Sauvignon Blanc
- 20 TRES PILARES, TRES PILARES
Rueda, 12,5°, Verdejo
- 21 EL LAGAR DE CABRERA, DIMOBE
4 (c) Sierras de Málaga, 13°, Moscatel de Alejandría
- 19 EL NOVIO PERFECTO, CIA VINICOLA DEL MEDITERRÁNEO
Utiel Requena, Viura, Moscatel
- 19 BITACORA, BODEGAS CUATRO RAYAS
4 (c) Rueda, 12°, Verdejo

afrutados

- 48 THANISCH BERNKASTELER BADSTUBE KABINETT, DR. THANISH
Mosel Saar Ruwer, 11°, Riesling
- 22 VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY, VIÑAS DEL VERO
4 (c) Somontano, 13'5°, Chardonnay

- 23 EL PERRO VERDE, UVAS FELICES
Rueda, 13°, Verdejo

salinos

- 26 EL JARDÍN DE LUCÍA, UVAS FELICES
Padrenda Rias Baixas, 12'5°, Albariño
- 22 MYTILUS, ADEGA POMBAL
4 (c) Rias Baixas, 12'5°, Albariño

maduros y elegantes

- 72 TARDIEU LAURENT - CONDRIEU, MAISON-TARDIEU LAURENT
Condrieu-Cotes du Rhône-Francia, Viognier
- 49 BELONDRADE Y LURTON, BODEGAS BELONDRADE
Rueda, 13,5°, Verdejo
- 44 MONTICARA, VICTORIA ORDOÑEZ E HIJOS
Sierras de Málaga, 15°, Moscatel de Málaga
- 44 OSSIAN, OSSIAN VIDES Y VINOS
Castilla y León, 14,5°, Verdejo
- 38 FINCA VALIÑAS, BODEGAS RAMÓN BILBAO
Rias Baixas, 12'5°, Albariño
- 30 CICLOHOME GODELLO, AUTÉNTICOS VIÑADORES
Ribeiro, 12°, Godello
- 55 LE DOMAINE, ABADÍA RETUERTA
Castilla y León 14°, Sauvignon Blanc, Verdejo
- 29 INCORDIO, GRAMONA
Péneles 13°, Incrocio Manzoni
- 45 EL HOMBRE BALA, EL HOMBRE BALA
Madrid 13°, Albillo Real

TINTOS

ligeros

- 79 **LA REINA DE LOS DESEOS, UVAS FELICES**
Madrid, 14'5°, Garnacha Tinta
- 27 **CHUZOS DE PUNTA, AUTÉNTICOS VIÑADORES**
Ribeira Sacra, 13,5°, Mencía
- 26 **EL HOMBRE BALA, UVAS FELICES**
Madrid, 14'5°, Garnacha Tinta
- 24 **BREZO TINTO, BODEGAS MENGOKA**
Bierzo, 13,5° Mencía y Garnacha Tintorera
- 23 **AZPILICUETA CRIANZA, AZPILICUETA**
4 (c) Rioja, 13°, Tempranillo, Graciano y Mazuelo
- 19 **PIZARRAS DE OTERO, CUATRO PASOS**
Bierzo, 13°, Mencía
- 41 **PN CORTIJO LOS AGUILARES, CORTIJO LOS AGUILARES**
Málaga, 13°, Pinot Noir

afrutados

- 82 **MARTÍ-AGUILAR, VICTORIA ORDOÑEZ E HIJOS**
Sierras de Málaga, 14°, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo
- 35 **CAMINS DEL PRIORAT, ÁLVARO PALACIOS**
Priorat, 14,5° Garnacha y Cariñena
- 32 **ELS PICS, BODEGAS MAS ALTA**
Priorat, 15° Garnacha, Cariñena, Cabernet y Syrah
- 26 **PUJANZA HADO, BODEGAS PUJANZA**
Rioja Alavesa, 14'5°, Tempranillo
- 19 **EL LAGAR DE CABRERA, DIMOBE**
Sierras de Málaga, 13'5°, Syrah
- 19 **POTIFEX, MÁLAGA VIRGEN**
4 (c) Sierras de Málaga, 13,5°, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

estructura y roble

- 59 **AUSAS INTERPRETACIÓN, AUSAS BODEGAS Y VIÑEDOS**
Ribera del Duero, 15°, Tempranillo
- 47 **FINCA LA EMPERATRIZ, VIÑEDOS HNOS. HERNÁIZ**
Rioja Alta, 14'5°, Tempranillo y Graciano
- 45 **LA LOBA CRIANZA, LA LOBA WINES**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo
- 42 **ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL, ABADÍA RETUERTA**
Castilla y León, 14'5°, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah
- 40 **PRELUDIO, SEI SOLO**
Ribera del Duero, 15°, Tempranillo
- 37 **PREDICADOR, BODEGAS CONTADOR**
Rioja, 14'5°, Garnacha y Tempranillo
- 37 **FINCA MALAVEINA, PERELADA**
Empordà, 15°, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha
- 36 **LA MATEO VENDIMIA, BODEGAS MATEO**
Rioja, 14°, Tempranillo, Grnacha, Graciano
- 35 **GRAN VOS, VIÑAS DEL VERO**
Somontano, 14°, Cabernet Sauvignon y Merlot
- 32 **VIÑA SASTRE CRIANZA, VIÑA SASTRE**
Ribera del Duero, 15°, Tinta del País
- 32 **ABADIA SAN QUIRCE CRIANZA, ABADIA SAN QUIRCE**
Ribera del Duero, 14°, Tinto Fino
- 30 **ÁNGELES DE AMAREN, AMAREN**
Rioja, 14,5°, Tempranillo, Graciano
- 29 **CAPUCHINA VIEJA TINTO, LA CAPUCHINA**
Sierras de Málaga, 14'5°, Cabernet Franc, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

- 29 **FINCA MONCLOA, FINCA MONCLOA**
V.T. Cádiz, 14° Cabernet, Syrah, Merlot, Tintilla de Rota y Petit Verdot

- 29 **VIÑEDOS DE ALTURA, BODEGAS RAMÓN BILBAO**
Rioja, 14°, Garnacha Tinta, Tempranillo

- 27 **LA CAPILLA CRIANZA, ROBEAL**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo

- 26 **TOBÍA SELECCIÓN AUTOR, BODEGAS TOBÍA**
Rioja, 14°, Garnacha, Graciano y Tempranillo

- 24 **LOPEZ CRISTÓBAL ROBLE, BODEGAS LOPEZ CRISTÓBAL**
4 (c) Ribera del Duero, 13'5°, Tempranillo

- 25 **BERONIA EDICIÓN LIMITADA, GONZÁLEZ BYASS**
Rioja, 14°, Tempranillo

- 23 **SEMELE, MONTEBACO**
Ribera del Duero, 14° Tinto Fino y Merlot

maduros y elegantes

- 250 **ARTADI LA POZA DE BALLESTEROS, BODEGAS Y VIÑEDOS ARTADI**
Rioja Alavesa, 14,5°, Tempranillo

- 150 **FLOR DE PINGUS, DOMINIO DE PINGUS**
Ribera del Duero, 14°, Tinto Fino

- 140 **FINCA DOFÍ, ÁLVARO PALACIOS**
Priorat, 14'5°, Garnacha Tinta

- 135 **LA NIETA, BODEGAS SIERRA CANTABRIA**
Rioja, 14'5°, Tempranillo

- 92 **LA CUEVA DE CONTADOR, BODEGAS CONTADOR**
Rioja, 15'5°, Tempranillo

- 90 **CENTVN VITIS (ORO), VALDELANA**
180 Rioja, 13'5°, Tempranillo, Graciano

- 85 **REMÍREZ DE GANUZA RESERVA, REMÍREZ DE GANUZA**
Rioja, 14°, Tempranillo y Graciano

- 65 **SAN VICENTE, SEÑORIO DE SAN VICENTE**
Rioja, 14'5°, Tempranillo Peludo

- 56 **MACAN CLÁSICO, BENJAMÍN DE ROTSCCHILD & VEGA SICILIA**
Rioja, 14'5°, Tempranillo

- 44 **BOSQUE DE MATASNOS, BOSQUE DE MATASNOS**
Ribera del Duero, 14°, Syrah y Tempranillo

- 39 **RODA RESERVA, BODEGAS RODA**
Rioja, 14°, Garnacha, Graciano y Tempranillo

- 38 **TARSUS, BODEGAS TARSUS**
Ribera del Duero, 13°, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

- 38 **PÍCARO DEL ÁGUILA, DOMINIO DEL ÁGUILA**
Ribera del Duero, 14°, Garnacha, Bobal, Tempranillo y Albillo

- 32 **PUJANZA FINCA VALDEPOLEO, BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA**
Rioja Alavesa, 14'5°, Tempranillo

- 29 **EL ARQUITECTO (TRES GENERACIONES), BODEGAS LARA**
Sierras de Málaga, 14'5°, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

- 28 **PÉTALOS DEL BIERZO, DESCENDIENTES DE J.PALACIOS**
Bierzo, 14°, Mencía

- 28 **ALTOCIELO, BODEGAS LUNARES**
Sierras de Málaga, 14°, Syra, Cavernet Sauvignon, Graciano

- 28 **PAGO EL ESPINO, CORTIJO DE LOS AGUILARES**
Sierras de Málaga, 14°, Tempranillo, Petit Verdot y Merlot

- 85 **ALION, TEMPOS VEGA SICILIA**
Ribera del Duero, 15°, Tinto fino

- 70 **CÔTE RÔTIE TARDIEU LAURENT**
Côte Rôtie, 12,5°, Syrah

- 78 **LAS VIÑAS DE EUSEBIO**
Rioja, 13,5°, Tempranillo

- 95 **GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE**
Gevrey-Chambertin, 12,5°, Pinot Noir

clásicos con cuerpo

- 215 **CIRSIÓN, BODEGAS RODA**
Rioja, 14'5°, Tempranillo
- 158 **CALVARIO, FINCA ALLENDE**
Rioja, 14°, Garnacha, Graciano y Tempranillo
- 115 **TRASNOCHO, REMÍREZ DE GANUZA**
Rioja, 14'5°, Tempranillo
- 89 **AALTO PS, AALTO BODEGAS**
Ribera del Duero, 15°, Tempranillo
- 79 **MAURO VS, BODEGAS MAURO**
Castilla y León, 14'5°, Tempranillo
- 78 **PINTIA, BODEGAS TEMPOS VEGA SICILIA**
Toro, 14'5°, Tinta de Toro
- 69 **PUJANZA NORTE 2013, BODEGAS PUJANZA**
Rioja Alavesa, 14'5°, Tempranillo
- 68 **LE CLOS DEL FÈES, LE CLOS DES FÈES**
Languedoc-Roussillon-Francia, 14,5°, Carignan, Grenache, Mourvèdre, syrah
- 65 **VICTORINO, TESO LA MONJA**
Toro, 14'5°, Tinta de Toro
- 60 **MIRTO, BODEGAS RAMÓN BILBAO**
Rioja, 14°, Tempranillo
- 55 **YSIOS Reserva, BODEGAS YSIOS**
Rioja Alavesa, 14°, Tempranillo
- 54 **PSI, DOMINIO DE PINGUS**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo
- 52 **CLÍO, BODEGAS JUAN GIL**
Jumilla, 15'5°, Monastrell
- 49 **AALTO, AALTO BODEGAS**
Ribera del Duero, 14'5°, Tempranillo
- 48 **SAN ROMÁN, BODEGAS SAN ROMÁN**
Toro, 14'5°, Tinta de Toro
- 38 **ALONSO DEL YERRO, VIÑEDOS ALONSO DEL YERRO**
Ribera del Duero, 15°, Tempranillo
- 36 **FINCA VILLACRECES, BODEGA VILLACRECES**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
- 32 **ALMIREZ, TESO LA MONJA**
Toro, 14'5°, Tinta de Toro
- 24 **JUAN GIL ETIQUETA PLATA, BODEGAS JUAN GIL**
Jumilla, 15'5°, Monastrell
- 21 **NINÍN, BODEGAS IZQUIERDO**
Ribera del Duero, 13'5°, Tempranillo
- 50 **GAUDIUM, MARQUÉS DE CÁCERES**
Rioja, 14'5°, Tempranillo, Graciano
- 58 **TADEO, CORTIJO LOS AGUILARES**
Málaga, 14'5°, Petit Verdot

DULCES (POR COPAS)

- 7 **Nº2 VICTORIA, JORGE ORDÓÑEZ**
Málaga, 10°, Moscatel de Alejandría
- 4 **DON PX COSECHA, TORO DE ALBALÁ**
Montilla Moriles, 17°, Pedro Ximenez
- 3,5 **MoSCATEL NARANJA, MALAGA VIRGEN**
Sierras de Málaga, 15°, Moscatel de Alejandría
- 3,5 **NIEPOORT LBV, NIEPOORT**
Oporto-Douro, 19°, Souson, Touringa Nacional, Tinta roriz

largas crianzas

- 475 **VEGA SICILIA ÚNICO 2006, BODEGAS VEGA SICILIA**
Ribera del Duero, 14'5°, Cabernet Sauvignon y Tinto Fino
- 175 **VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO, BODEGAS VEGA SICILIA**
Ribera del Duero, 14°, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
- 49 **VIÑA TONDONIA RESERVA, BODEGAS LÓPEZ DE HEREDIA**
Haro, Rioja, 13'5°, Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Magnum

- 350 **VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO, (1,5 l), BODEGAS VEGA SICILIA**
Ribera del Duero, 14°, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
- 300 **FLOR DE PINGUS (1,5 l), DOMINIO DE PINGUS**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo
- 240 **ABADIA RETUERTA PAGO NEGRELADA (1,5 l), ABADIA RETUERTA**
Castilla y León, Tempranillo
- 216 **PSI (3 l), DOMINIO DE PINGUS**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo
- 130 **VICTORINO (1,5 lt), TESO LA MONJA**
Toro, 14,5°, Tinta de Toro
- 125 **PERRIER JOUËT GRAND BRUT (1,5 l), PERRIER JOUËT**
Champagne, 12°, Chardonnay, Pinot Noir, y Pinot Meunier
- 165 **MACÁN CLÁSICO (1,5 l), BENJAMIN DE ROTSCCHILD & VEGA SICILIA**
Rioja, 14,5°, Tempranillo
- 110 **PSI, (1,5 l), DOMINIO DE PINGUS**
Ribera del Duero, 14°, Tempranillo
- 150 **MAURO (1,5 l), BODEGAS MAURO**
Castilla y León, 13,5°, Syrah, Tempranillo
- 109 **BOSQUE DE MATASNOS (1,5 l), BOSQUE DE MATASNOS**
Ribera del Duero, 15°, Syrah, Tempranillo
- 85 **MARBELLA BLUSH ROSÉ (1,5 l), MALAGA VIRGEN**
Sierras de Málaga, 12,5°, Syrah
- 64 **ALMIREZ (1,5 l), TESO LA MONJA**
Toro, 14,5°, Tinta de Toro
- 50 **QUINTA DE TARSUS (1,5 l), BODEGAS TARSUS**
Ribera del Duero, 14,5°, Tinta del País
- 46 **EL PERRO VERDE (1,5 l), UVAS FELICES**
Rueda, 13°, Verdejo
- 175 **ALION TEMPOS VEGA SICILIA**
Ribera del Duero, 15°

FROM OUR GROCERY

COLD CUTS

	½	1
IBERIAN ACORN-FED CURED PORK HAM (100gr)		24
ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN SAUSAGE (80gr/120gr)	14	20
ACORN-FED IBERIAN PORK CHORIZO SAUSAGE (80gr/120gr)	12	16
NEGRINNI MORTADELLA WITH TRUFFLE (90gr/150gr)	11	15
NEGRINNI MORTADELLA WITH HOT PEPPER (80gr/150gr)	9	12

CHEESE

	½	1
CURED MANCHEGO CHEESE (150gr)		14
SMOKED IDIAZABAL CHEESE (150gr)		16
BLUE PAYOYO GOAT CHEESE (120gr)		14
PARMIGIANO REGGIANO (100gr)		14
CHEESE PLATTER (120gr/200gr)	14	22

SOME COLD APPETIZERS TO START WITH

GILLARDEAU OYSTERS "AU NATUREL"	ud	5
CANTABRIAN BUTTERFLY ANCHOVIES with EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	ud	3,5
GARDEN TOMATO SALAD WITH BURRATA CHEESE with the best organic tomatoes from Alhaurín de la Torre		12
TEMPURA KING PRAWN SALAD mesclun of salad greens, mini tomatoes, shiitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise		16
SPANISH "RUSSIAN" POTATO SALAD longfin tuna, herring roe and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL from Picual olives		9
FOIE GRAS MILLEFEUILLES Goat cheese and caramelized apple		17
SPICY TUNA WITH FRIED EGG Raw and seasoned, slightly spicy, with fried free-range eggs		17,5
CARPACCIO OF IBERIAN PORK SPECIAL CUT [SECRETO] (from JABUGO) Notable piece from Palocortado's special selection of the best pork, with chive, black salt and sesame		14
STEAK TARTARE WITH MARROW AND CHIPS		20
OCTOPUS TARTARE WITH SEASONED POTATO (lima cause)		18

AND SOME HOT ONES

	½	1
GRILLED BULL TAIL AND OXTAIL MINI-BURGER with mayonnaise made with its juice, Havarti cheese and garden rocket		5,5
GRILLED MINI VEGETABLES with roasted garlic seasoning		12
FRIED THAI EGGPLANT with white miso and black sesame sauce		10
BROKEN EGGS Fried potatoes, free-range eggs and a blend of spices		9
VERDINA GREEN BEANS WITH SPIDER CRAB Asturias verdina green beans cooked with spider crab meat	11	16
PALOCORTADO TRUFFLED EGGS Truffle emulsified with egg yolk and herring roe		16
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE Fried potatoes, free.range eggs, iberian ham and grilled foie		14

EMBER GRILLED DUCK LIVER ESCALOPE Papardelle with truffle infused Boletus mushrooms		19
KING PRAWN AND VEGETABLES ROLLS with kimchi emulsion		12
POTATO OMELETTE WITH SEAFOOD TARTARE AND ITS JUICE		18

FROM THE SEA AND THE LAND

SALMON TARTARE with lime emulsion		15,5
THINLY SLICED MANGO AND SEA BASS seasoned with onion sauce		14
CEVICHE MADE WITH FISH from the coast of Malaga		15,5
TUNA TATAKI with a touch of citrus flavour		18
TXANGURRO PALOCORTADO Spider crab cooked Asian-style with chipotle Hollandaise sauce		19
OVEN-ROASTED BLACK COD Marinated in miso		27
EMBER-GRILLED FISH OF THE DAY 20-25 min/kg		s/m
FISH OF THE DAY, WITH PUREE AND SALAD CELERY BALL AND PINIONS		24

GRILLED MEAT

AGED BEEF SIRLOIN STEAK (40 days) minimum weight 1kg, served sliced with fried potatoes and green salad		5,7/100gr
AGED BEEF SIRLOIN Boneless sirloin, served sliced with fried potatoes		22
BEEF TENDERLOIN with grilled foie gras fillet, herb sauce and fried potatoes		24
PORK SHOULDER STEAK COOKED IN SALT (min. 2 persons) with a herb emulsion		40
VEAL SWEETBREADS with mashed potatoes and homemade seasoning		19
DAM WITH PURE IBERICO AND SALAD FENNEL AND ARUGULA		22
PLUMA IBÉRICA CON PATATA AL MORTERO		22
SIDE DISHES - Fried potatoes - Mashed potatoes - Padron peppers - Green salad		3,5

SWEET TEMPTATIONS TO SHARE... OR NOT

CHEESE PLATTER (200gr)		22
BELGIAN CHOCOLATE AND HAZELNUT MOELLEUX		7
WHIPPED CREAM AND PASTRY CREAM MILLEFEUILLES WITH BISCUIT ICE CREAM		7
CARAMELISED PINEAPPLE WITH COCONUT ICE CREAM		6
CARAMELISED TORRIJA [SWEET FRIED BREAD] WITH SUGAR CANE HONEY AND CINNAMON ICE CREAM		7
TOASTED CARAMEL PANNA COTTA		6