

COLMADO

EMBUTIDOS

	½	1
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr)		24
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA (80gr/120gr)	14	20
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 selección particular Palocortado	ud	3,5

LOVE TO SHARE

ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA CON BURRATA con el mejor tomate ecológico de Alhaurín de la Torre		13
ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA mezclum de lechugas, mini tomates, setas shitake, piñones y mayonesa chipotle		18
ENSALADILLA RUSA bonito del norte, huevas de arenque y AOVE picual		10
BERENJENA TAILANDESA FRITA con salsa de miso blanco y sésamo negro		11
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE Patatas fritas, huevos de corral, jamón ibérico y foie a la brasa		15
CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBAS AL PILPIL (8ud) con emulsion de albahaca		14
TORTILLA DE PATATA CON TARTAR DE CARABINEROS y el jugo de su coral		16
LASAGNA VEGETAL DE PASTA WONTON bechamel de cardamomo y pisto arrabiata		17

RAW BAR

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito		17,5
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA Pieza noble del mejor cerdo de la Selección Particular Palocortado con cebollino, sal negra y sésamo		14
STEAK TARTAR CON TUÉTANO Y PATATAS FRITAS de solomillo vaca de Rubia gallega		20
TARTAR DE PULPO CON PATATA AMARILLA (causa limeña)		18
TARTAR DE SALMÓN con emulsión de lima		16
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE del litoral Malagueño		16

DE CUCHARA

	½	1
SOPA FRÍA DE VERDURAS Y MANGO ASADO mini verduras en escabeche y crema de aguacate	9	14
AJOBLANCO Y ATÚN ROJO tataki de atún rojo curado en dashi con ajoblanco de nuez de macadamía	10	18
GAZPACHO DE TOMATE VERDE Y PIPARRA con sardina ahumada, queso y aceitunas	8	14
RISOTTO DE PRESA IBERICA DE BELLOTA con verduras		16

DE LA PESCADERÍA

TXANGURRO PALOCORTADO centollo, guisado al estilo asiático con holandesa de chipotle		19
BACALAO NEGRO AL HORNO marinado en miso, tomate concasse y emulsion de alga Nori		27
CHIPIRONES A LA BRASA con crema encebollada y su tinta		24
PESCADO DEL DÍA con pure y ensalada de apionabo y piñones		S/M

DE LA CARNICERÍA

MINI BURGER DE RABO DE TORO Y BUEY A LA PARRILLA con mayonesa de su jugo, queso havarti y rúcula		6
MINI BURGER DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO cocinada a baja temperatura (12 horas) con salsa BBQ casera		5,5
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
MOLLEJAS DE TERNERA con patatas mortero y aliño casero		19
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA con gnochis de chirivía		22
POLLITO IBERICO A LA BRASA PICANTÓN) criado en libertad; curado en caldo de jamón, se acompaña de patatas baby y tirabeques		20

SUSHI

NIGUIRIS	2 piezas
ATÚN	5,5
TORO	6
SALMÓN	5
LUBINA	6
PEZ MANTEQUILLA	5,5

NIGUIRIS FLAMBEADOS	2 piezas
SALMÓN CAMELIZADO	5,5
VIEIRA	7
PEZ MANTEQUILLA PICANTE	6
SOLOMILLO TRUFADO	7
VENTRESCA DE ATÚN	7

SASHIMI	5 piezas
ATÚN	12
TORO	15
SALMÓN	11
PEZ MANTEQUILLA	12
VARIADO DE 15 PIEZAS	25

URAMAKIS	8 piezas
EBI ROLL	16
langostino temporizado y mango, cubierto de aguacate, mayo de wasabi y huevas de tobiko	
ATÚN PICANTE	18
Aguacate y pepino, cubierto de tartas de atún picante	
AXARQUÍA ROLL	16
salmón y mango, cubierto de aguacate con emulsión de mango, maracuya y huevas de tobiko	
SAKE ROLL	15
langostino cocido, aguacate y mango cubierto de salmón crudo con mayo de lima y huevas de tobiko	
PALOCORTADO ROLL	19
Rúcula, espárrago en tempura, tomate ahumado y aguacate, cubierto de solomillo con foie y vino Palo Cortado	
SALMÓN Y QUESO	15
cebolla morada, mango, aguacate, pepino y queso cremoso, cubierto de salmón caramelizado, teriyaki y cebolla crujiente	

DULCES TENTACIONES...

COULANT DE CHOCOLATE BELGA Y AVELLANA	7
espuma de pistacho y helado de plátano	
TARTITA DE QUESO BRIE	8
crema de orejones, cardamomo y menta	
MILHOJAS DE NATA Y CREMA	7
con helado de galleta	
PIÑA CAMELIZADA	6
con helado de coco	
TATAKI DE SANDÍA Y CÍTRICOS	7
con helado de yogurt y hierbabuena	
MOUSE DE DULCE DE LECHE	6
galleta y almendra garrapiñada	

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 Leon 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°, Syraha, 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°

GROCERY STORE

COLD CUTS	½	1
IBERIAN ACORN-FED CURED PORK HAM (100gr)		24
ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN SAUSAGE (80gr/120gr)	14	20
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

SOMETHING FRESH TO START WITH

GILLARDEAU OYSTERS "AU NATUREL"	ud	5
CANTABRIAN BUTTERFLY ANCHOVIES particular selection Palocortado	ud	3,5

LOVE TO SHARE

GARDEN TOMATO SALAD WITH BURRATA CHEESE with the best organic tomatoes from Alhaurín de la Torre		13
TEMPURA KING PRAWN SALAD mesclun of salad greens, mini tomatoes, shiitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise		18
SPANISH "RUSSIAN" POTATO SALAD longfin tuna, herring roe and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL from Picual olives		10
FRIED THAI EGGPLANT with white miso and black sesame sauce		11
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE Fried potatoes, free.range eggs, iberian ham and grilled foie		15
CREAMY SHRIMP CROQUETTES WITH PILPIL SAUCE (8ud) with basil emulsion		14
POTATO OMELETTE WITH CARABINEROS TARTARE and the juice of its coral		16
VEGETABLE LASAGNA WITH WONTON PASTA cardamom bechamel sauce and ratatouille arrabiata		17

RAW BAR

SPICY TUNA WITH FRIED EGG Raw and seasoned, slightly spicy, with fried free-range eggs		17,5
CARPACCIO OF ACORN-FED IBERIAN PREY Notable piece from Palocortado's special selection of the best pork, with chive, black salt and sesame		14
STEAK TARTAR WITH MARROW AND CHIPS of sirloin steak of Rubia gallega cow		20
OCTOPUS TARTAR WITH YELLOW POTATOES (lima cause)		18
SALMON TARTAR with lime emulsion		16
WILD SEA BASS CEVICHE of the Malaga coastline		16

OF SPOON

COLD VEGETABLE AND ROASTED MANGO SOUP mini pickled vegetables and avocado cream	9	14
AJOBLANCO AND BLUEFIN TUNA tataki of bluefin tuna cured in dashi with ajoblanco macadamia nut	10	18
GREEN TOMATO AND PIPARRA GAZPACHO with smoked sardines, cheese and olives	8	14
RISOTTO OF ACORN-FED IBERIAN PORK with vegetables		16

FROM THE FISHMONGER

TXANGURRO PALOCORTADO Spider crab cooked Asian-style with chipotle Hollandaise sauce		19
BAKED BLACK COD marinated in miso, tomato concasse and nori seaweed emulsion		27
GRILLED BABY SQUID with onion cream and its ink		24
FISH OF THE DAY with puree and salad celery ball and pinions		S/M

OF THE BUTCHER'S SHOP

GRILLED BULL TAIL AND OXTAIL MINI-BURGER with mayonnaise made with its juice, Havarti cheese and garden rocket		6
MINI BURGER OF IBERIAN PORK RIBS cooked at low temperature (12 hours) with homemade BBQ sauce		5,5
AGED BEEF SIRLOIN STEAK (40 days) minimum weight 1kg, served sliced with fried potatoes and green salad		5,7/100gr
ENTRECOTE OF MATURED BEEF boneless sirloin steak, served sliced with chips		22
BEEF TENDERLOIN with grilled foie escalope, herb sauce and fries		24
VEAL SWEETBREADS with mashed potatoes and homemade seasoning		19
IBERIAN PREY OF ACORN-FED PIGS with parsnip gnochis		22
IBERIAN CHICKEN (SPICY) free-range; cured in ham broth, accompanied by baby potatoes and snow peas		20

SUSHI

NIGURIS	2 pieces
TUNA	5,5
TORO	6
SALMON	5
SEA BASS	6
BUTTERFISH	5,5

NIGURIS FLAMBEADOS	2 pieces
CARAMELISED SALMON	5,5
VIEIRA	7
SPICY BUTTERFISH	6
TRUFFLED SIRLOIN STEAK	7
TUNA BELLY	7

SASHIMI	5 pieces
TUNA	12
TORO	15
SALMON	11
BUTTERFISH	12
ASSORTED OF 15 PIECES	25

URAMAKIS	8 pieces
EBI ROLL timed prawn and mango, topped with avocado, wasabi mayonnaise and tobiko roe	16
SPICY TUNA Avocado and cucumber, topped with spicy tuna cakes	18
AXARQUÍA ROLL salmon and mango, covered in avocado with mango emulsion, passion fruit mango emulsion, passion fruit and tobiko roe	16
SAKE ROLL cooked king prawn, avocado and mango topped with raw salmon raw salmon with lime mayonnaise and tobiko	15
PALOCORTADO ROLL Arugula, tempura asparagus, smoked tomato and avocado and avocado, topped with sirloin steak with foie gras and Palo Cortado wine	19
SALMON AND CHEESE red onion, mango, avocado, cucumber and cream cheese, topped with caramelised salmon, teriyaki and crispy onions or	15

SWEET TEMPTATIONS...

BELGIAN CHOCOLATE AND HAZELNUT COULANT pistachio foam and banana ice cream	7
BRIE CHEESECAKE dried apricot, cardamom and mint cream	8
CREAM AND CREAM MILLE-FEUILLE with biscuit ice cream	7
CARAMELISED PINEAPPLE with coconut ice cream	6
WATERMELON AND CITRUS TATAKI with yoghurt and mint ice cream	7
DULCE DE LECHE MOUSE biscuit and caramelised almonds	6