

palocortado

A LA CARTA
À LA CARTE

ESPAÑOL

A LA CARTA

MENÚ INFANTIL

POSTRES

BAR MENÚ

CARTA DE VINOS

MENÚ VEGETARIANO & VEGANO

MENÚ DE GRUPO

ENGLISH

À LA CARTE

KIDS MENU

DESSERTS

BAR MENU

WINE MENU

**VEGETARIAN &
VEGAN MENU**

DEUTSCH

À LA CARTE MENÜ

KINDERMENÜ

NACHSPEISEN

BAR MENÜ

WEINE MENÜ

**VEGETARISCH &
VEGAN MENÜ**

SNACKS

CESTA DE PAN	4
Selección de panes ecológicos de masa madre y picos andaluces	
CHIPS VEGETALES, yogurt y miel de caña	8
VAINAS DE SOJA, sal de jamón ibérico	6
BRAVAS PALOCORTADO, patatas hojaldradas, salsa de tomates asados y alioli picante	10

EMBUTIDOS Y QUESOS DE NUESTRO COLMADO

	Media	Ración
JAMÓN IBÉRICO de bellota	18	28
LOMITO IBÉRICO de bellota 5J	12	18
CECINA de vaca vieja selección especial	12	20
SELECCIÓN DE QUESOS artesanos con sus guarniciones	16	24

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENSALADILLA RUSA	12
Bonito del Norte, huevas de arenque y AOVE Picual	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	16
Selección particular Palocortado	
SALMOREJO TRADICIONAL	13
Con jamón ibérico, jengibre y regañá esférica	
ENSALADA DE LECHUGA ICEBERG	14
Aguacate, nori y aliño de cebolla caramelizada y manzana	
ENSALADA DE PUERROS CONFITADOS	16
Cecina, hojas frescas y vinagreta cítrica de cacahuete	
SARDINAS MACERADAS	15
En soja balsámica sobre lámina de pan crujiente, tomatitos estofados y sésamo	
ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO	20
Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito	

BURRATA AHUMADA	16
Berenjenas a la parrilla, membrillo y jugo de pimientos asados	

CEVICHE VEGETAL DE CALABAZA	14
Tofu, piñones y aceite de hierbas	

CROQUETAS DE SETAS DE TEMPORADA y trufa negra	16
---------------------------------------------------------	----

HUEVOS ROTOS CON PULPO	20
Yuca frita, lomito ibérico y mahonesa de humo	

GAMBAS DE HUELVA AL AJILLO	18
Puré cremoso de raíz de apio, huancaína y trufa	

CALAMARES FRITOS	17
Ensalada de hinojo, pepino, salsa tártara y lima	

RAW BAR

Ostras servidas con vinagre de chalotas y Pepebasco®

	Unidad	½ docena
CADORET	5	28

TIRADITO DE CABALLA SOASADA	16
Foie gras, leche de tigre de remolacha y quinoa suflada	

TIRADITO DE SALMONETES	18
Ponzu, emulsión de ají amarillo y chips de plátano	

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA	15
Leche de tigre de cereza, boniato y maíz frito	

TATAKI DE MEDREGAL CANARIO CON SALSAS ZUKE, JENGIBRE CONFITADO Y CHIPS DE AJO	15
Pez limón marinado en soja, mirin y sake con cebolleta, daikon, jengibre y chips de ajo	

CEVICHE DE SALMÓN	16
Macadamias, choclo, leche de tigre nikkei	

TIRADITO DE TORO	19
Aliño de yuzu y mostaza, trufa, cebollino y wasabi	

TRÍO DE SASHIMI DE PESCA DEL DÍA	22
4 cortes de 3 especies diferentes según lo que nos de la mar hoy	

TAKO LIO

Taco japonés sobre una base de arroz de sushi y alga nori

NEGI TORO	9
Ventresca de atún rojo, cebolleta, wasabi encurtido y crema tartufata	
TARTAR DE ATÚN PICANTE	8
Kimchi, pepino y cebolla frita	
EBI FURAI	8
Aguacate y mayonesa picante	
TARTAR DE SOLOMILLO	9
Tomate seco, shirasha y chips de patata	
SALMÓN	9
huevas de salmón marinadas, yuzu y mostaza	
CALIFORNIA	9
Cangrejo, aguacate y tobiko	

ARROZ Y PASTA

Los arroces son tamaño único (2 personas)

DE PATO	17pp
Pato confitado desmigado y pechuga a baja temperatura con alioli de tomillo	
DE PULPO	19pp
A la brasa y coliflor rustida	
DE CARABINERO	26pp
Con sobrasada y edamame	
VEGETAL	16pp
De calabaza, mini maíz, calabacín, tirabeques, queso curado y trufa	
PAPPADELLES CON SOFRITO DE TOMATES ASADOS	19
Alcaparras, aceitunas negras y queso Flor de Guía	

PESCADOS Y MARISCOS DE LA VITRINA

Hervidos, plancha, brasa, espalda... Según lo que nos de la mar cada día

CONSULTE NUESTRA PIZARRA PESCADO

CALAMAR A LA PARRILLA	26
Jugo de guiso de calamar y papa canaria	
CANELÓN DE MARISCO	26
Puerro, bechamel de coliflor ahumada, sofrito de tomate y jengibre	
PESCADO DEL DÍA	28
con salsa de curry verde y vermouth, zanahorias asadas	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO	36
a la parrilla y salsa teriyaki de sus espinas	

CARNES A LA BRASA

CHULETA DE VACA SIMMENTAL EUROPEA	90/kg
Madurada 40 días, selección especial	
RIBEYE	56
de vaca vieja madurada (40 días)	
ENTRECOT DE VACA MADURADA	38
Lomo bajo sin hueso	
SOLOMILLO DE VACA	35
Con escalope de foie a la parrilla y salsa de hierbas	
SECRETO IBÉRICO	24
Macerado en miso	
POLLO COQUELET	26
a la brasa con verduras, paté de sus higaditos y jugo de trufa	
BURGUER BULL DE RABO DE VACA	11
Pan brioche, mahonesa de su jugo, queso Havarti y rúcula	

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE	5
BIMI AL VAPOR	6
VERDURITAS SALTEADAS	9
PATATAS FRITAS TRIPLE COCCIÓN	6
PURÉ DE PATATAS TRUFADO	10
PURÉ DE PATATA Y MANTEQUILLA TOSTADA	7

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 - Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores - Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO	12
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO	9
PASTA CON SALSA DE TOMATE CASERA	15

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 - Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores - Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

POSTRES

POSTRES, VINOS DE POSTRE, DIGESTIVOS, CAFÉS E INFUSIONES

1/2

POSTRES

TORTITAS DE CARNAVAL	8
Calabaza, dulce de leche, crumble de canela y helado de leche merengada	
NATILLAS DE QUESO AZUL	9
Almendra, frutos rojos, ron	
ARROZ CON LECHE CREMOSO	10
Trufa, chocolate ahumado y Palo cortado	
'CARBONARA'	9
Yema, bacon, queso y pasta crujiente	
COOKIE	9
Fondant de chocolates y nueces con helado de dulce de leche	
DESDE VENEGUERA CON PASIÓN (para 2 pax a compartir)	18
Chocolate, Chantilly, fruta de la pasión de la Finca de Veneguera y maraschino	

VINOS DE POSTRE

	Copa	Botella
PALO CORTADO VIEJO C.P.	8	49
Grupo Estévez, Palomino Fino, Jerez		
XIMÉNEZ SPÍNOLA COSECHA	7	39
Ximénez Spínola, PX, Jerez		
PAISAJE DE LAS ISLAS	6,50	38
Tajinaste, Malvasia Aromática, Islas Canarias		
NIEPORT LBV	7	35
Nieport, Oporto		
CHATEAU DEREZSLA 5 Putt	8	45
Tokaji - Furmint, Hárslevelu, Zeta - Hungary		

SELECCIÓN DE GRAPPA

GRAPPA NONINO	6,50
GRAPPA FRIULANA	6,50
GRAPPA PIRUS WILLIAMS	9
GRAPPA LO CHARDONNAY IN BARRICA	7,50

BRANDY / COGNAC

BRANDY	
Torres 20	12
Torres 15	9
Jaime I	20
COGNAC	
Mertell V.S.	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12

DIGESTIVOS

Amaro Quintaessentia	10
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernord	6
Ricard	6

LICORES

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Caramelo	6

INFUSIONES

Manzanilla	3,50
Frutas del Bosque	3,50
Rooibos Relax	3,50
Té English Breakfast	3,50
Té Rojo Cuerpo del Deseo	3,50
Té Verde Jazmín	3,50
Té Negro Pakistani	3,50
Fresh Mint Tea	4
Te de Jengibre	4

CAFÉ

Espresso	2,50
Americano	2,50
Cortado	2,50
Espresso Doble	3
Café con Leche	2,50
Capuccino	3
Latte Macchiato	3
Mocaccino	3
Irish Coffee	7,50
Amaretto Coffee	7,50
Baileys Coffee	7,50
Canarian Coffee	7,50
Mexican Coffee	8
Carajillo	3,50
Affogato	6
Iced Coffee	4,50
Homemade Iced Tea	5
Homemade Berry Iced Tea	5
Homemade Mango Iced Tea	5

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 - Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores - Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

BAR MENÚ

COCKTAILS

1/4

SIGNATURE COCKTAILS

BEE T & BERRY 12

Mezcal Macerado con Remolacha, Vermouth Petroni Rojo, Campari Macerado con Fresas y Bitter de Chocolate

MICHELANGELO 10

Beefeater Gin, Italicus, Cordial de Pera con Cardamomo

AÑEJO OLD FASHIONED 14

Ron Palocortado by Aldea añejado en nuestra barrica, miel de caña y Old Fashioned Bitter

ROYAL FIZZ 10

Beefeater Gin, Vermouth Petroni Blanco, Elderflower, Limón, Clara de Huevo, Vino Espumoso

INDIAN MULE 10

Vodka Absolut, Mango con Curry, Lima, Ginger Beer

LA ALBARIZA 10

PaloCortado, Miel de Plátano, Lima, Hierbahuerto, Ginger Ale

BLOODY IBÉRICO 12

Aldea Blanco, Worchester Sauce Mix, Gazpacho, Pepebasco, Sal, Pimienta, Limón

PINEAPPLE STORMY 12

Bacardi Dark, Falernum, Lima, Piña, Ginger Beer

ABORIGEN SOUL 12

Ron Aldea Blanco, Spiced Rum Aborigen, Radical Banana Aborigen, Lima, Orgeat, Bacardi Dark

TROPICAL COOLER 10

Vodka Absolut, Shrub de Piña y Fresa, Limón, Hierbahuerto, Ginger Ale

DEL HERBÓN 12

Tequila Olmeca Silver Washed Pimientos del Padrón, Ancho Reyes Verde, Lima, Cilantro, Agave

EXOTIC JULEP 10

Tequila Silver Patrón, Maracuyá, Agave, Lima, Hierbahuerto, Pepebasco Habanero Chili Pepper

ASÍ SE QUIERE EN JALISCO 10

Tequila Olmeca Reposado, Limón, Guayaba, Homemade Soda Tuno Indio y Jengibre

LOVE IS IN THE AIR 12

Vodka Grey Goose, Lima, Lychee, Aire de Arándanos

EL ESPRESSO DE MEDIANOCHE 12

Nueces y Especies Buttered Washed Bourbon, Frangelico, Espresso

FROM MANHATTAN TO JEREZ 12

Brandy Torres 15 Macerado con Coco, Pedro Ximenez, Bitter de Chocolate

MOCKTAILS

LA PASIÓN 7,5

Maracuya, Vainilla, Limón, Naranja

BLOSSOM BEAUTY 7,5

Fresa, Rosas, Limón, Menta, Homemade Soda Tuno Indio y Jengibre

COCOTERO 7,5

Coco, Espresso, Chocolate y Leche de Coco

VINO POR COPAS

TINTO

GARNATXA DE FUEGO 4,5

Breca / Garnacha / D.O Calatayud

AZPILICUETA CRIANZA 5

Bodega Azpilicueta / Tempranillo, Graciano y Mazuelo / D.O Rioja

TARSUS CRIANZA 7

*Tarsus / 100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero*

BLANCO

AZPILICUETA 6

Bodega Azpilicueta / Viura / D.O Rioja

TARSUS 5

Bodega Tarsus / Verdejo / D.O Rueda

EL GRIFO SEMI 6

*Bodega El Grifo / Malvasía Volcánica
D.O Islas Canarias*

ROSADO

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE 6

*Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
Côtes de Provence*

AZPILICUETA ROSADO 5,5

Azpilicueta / Viura y Tempranillo / D.O Rioja

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 - Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores - Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

CHAMPAGNE

GH MUMM	10
<i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunière</i>	
Champagne	

WHISKY

El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€

SCOTCH**Blended**

Ballantines Light	5
Dewar's White Label	8
Dewar's 8 Caribbean Smoot	8
Ballantines	8
Chivas Regal 12	10
Chivas Regal Mizunara	15
Chivas Regal 18	18
Chivas Regal 21	23

Blended Malt

Monkey Shoulder	9
-----------------	---

Single Malt

The Glenlivet 12	12
Talisker 10	14
Ardbeg Ten	14
The Glenlivet 15	18
The Glenlivet 18	23

IRISH

Jameson	9
---------	---

AMERICAN

Jack Daniels N7	9
Four Roses Bourbon	9
Woodford Reserve	12
Jack Daniels Single Barrel	14

CANARIO

El Drago Blended	8
El Drago Single Grain	8

JAPANESE

Nikka From the Barrel	15
Nikka Taketsuru	15

VODKA

El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€

Absolut	8
Blat (Canario)	10
Grey Goose	10
Absolut Elixir	15

RON

El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€

BLANCO

Havana 3	8
Aldea Blanco	8
Plantation 3 Star	9
Bacardi	9
Aldea Single Cane	10

AÑEJO

Aldea 8	8
Havana 5	8
Havana 7	9
Santa Teresa	9
Plantation Original Dark	9
Arehucas 7	10
Mount Gay Black Barrel	10
Aldea Maestro	10
Constellation Alfa	10
Abuelo 12	10
Dos Maderas P.X	11
Appleton Estate Signature Blended	11
Constellation Orion	11
Aldea Familia	12
El Dorado 12	12
Santa Teresa 1796	12
Havana Selección de Maestros	14
Zacapa 23	15
Arehucas 18	15
Aldea Tradición	18

ESPECIADOS

Bacardi Dark	8
Aldea Aborigen Tiki Spiced (Canario)	8
Ron de Jeremy	10

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 - Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores - Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

GINEBRA

El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€

SECAS

Beefeater Light	5
Beefeater	8
Seagram's	8
Duality	8
Malfy	8
Bombay Sapphire	9
Beefeater 24	10
Martin Miller's	10
London N3	12
Martin Miller's 9 Moons	15

CÍTRICAS Y AFRUTADAS

Beefeater Pink	8
Bombay Sapphire Bramble	9
Duality Love	9
Brockmans	10
G Vine Florasion	10

HERBAL Y ESPECIADAS

Xoriguer (Mahón)	8
Hendricks	10
Gin Mare	10
Roku	10
Monkey 47	12

AGAVE

El precio incluye el refresco, excepto Red Bull y Fever Tree +2,00€

TEQUILA

Patrón Café	8
Avión Silver	9
Avión Reposado	9
Avión Añejo	9
Patrón Silver	10
Patrón Reposado	12
Patrón Añejo	12
Avión Reserva	23

MEZCAL

Bruxo X	10
Montelobos	12

BRANDY

Torres 15	9
Torres 20	12
Jaime I	20

COGNAC

Martell V.S.	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Vermouth Petroni Blanco	6
Vermouth Petroni Rojo	6
Campari	6
Amaro Quintaessentia	6
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernod	6
Ricard	6
El 18 Vermut Blanco	6
El 18 Vermut Tinto	6

LICORES

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Caramelo	6

CERVEZA**BARRIL**

	Caña	Jarra
Victoria Málaga	3,50	5
Turia	3,50	5

BOTELLA

Victoria Málaga		4
Victoria o,o		4
Victoria Pasos Largos		4
Daura – Sin Gluten		4
Voll Damm- Doble Malta		5
Inedit – Damm		12

AGUA Y REFRESCOS

Agua sin Gas Vilas del Turbón		3
Agua con Gas San Pellegrino		3
Coca Cola / Zero		3
Fanta Naranja / Limón		3
Sprite		3
Appleteiser		3
Tónica Royal Bliss Zero		3
Soda Royal Bliss		3
Ginger Ale Fever Tree		4
Ginger Beer Fever Tree		4
Tónica Fever Tree		4
Red Bull		5

ZUMOS

Naranja Natural		5
Piña		3
Melocotón		3
Manzana		3
Tomate		3

CAFÉ / INFUSIONES**CALIENTES**

Espresso		2,50
Americano		2,50
Cortado		2,50
Espresso Doble		3
Café con Leche		2,5
Capuccino		3
Latte Macchiato		3
Mocaccino		3
Chocolate		3

FRÍOS

Affogato		6
Iced Coffee		4,5
Homemade Iced Tea		5
Homemade Berry Iced Tea		5
Homemade Mango Iced Tea		5

**Lácteos Disponibles: Leche Entera, Leche Desnatada, Leche sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Coco, Leche de Almendras*

**Puedes añadir Leche Condensada, Sirope de Vainilla, Sirope de Chocolate, Sirope de Caramelo por +0,50€*

CON ALCOHOL

Irish Coffee		7,5
Amaretto Coffee		7,5
Baileys Coffee		7,5
Canarian Coffee		7,5
Mexican Coffee		8
Carajillo		3,5

INFUSIONES

Dharma		3,5
Manzanilla, Frutas del Bosque, Rooibos		
Relax, Té English Breakfast, Té Rojo, Cuerpo del Deseo, Té Verde Jazmín, Té Negro Pakistani		
Naturales		4
Fresh Mint Tea, Fresh Ginger Tea		

VINOS (POR COPAS)

Espumosos

MUMM

*GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir
Pinot meunière
Champagne*

PVP Copa
10

Blancos

AZPILICUETA

*Azpilicueta / Viura
Rioja*

6

EL GRIFO SEMI

*El grifo / Malvasia Aromática
Islas Canarias*

6

TARSUS (75cl)

*Bodega Tarsus / Verdejo
D.O. Rueda*

5

Rosados

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE

*Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
Côtes de Provence*

6

AZPILICUETA ROSADO

*Azpilicueta / Viura y Tempranillo
D.O. Rioja*

5,5

Tintos

GARNATXA DE FUEGO

*Breca / Garnacha
Calatayud*

4,5

TARSUS CRIANZA

*Tarsus / 100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero*

7

AZPILICUETA CRIANZA

*Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Rioja*

5

Finos y manzanillas

SOLEAR

*Barbadillo / Palomino fino
Sanlúcar de Barrameda*

5

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P

*Barbadillo / Palomino fino
Jerez*

8

Amontillados

VALDESPINO CONTRABANDISTA

*Valdespino / Palomino fino
Jerez*

5

Dulces

PAISAJE DE LAS ISLAS

*Loyoso / Malvasia Aromática
Gran Canaria*

6,5

PX XIMENEZ SPINOLA

COSECHA
*Ximénez Spínola / Pedro Ximénez
Jerez*

7

NIEPORT LBV

*Nieport / Sousa, tinta ampárela, touriga franca,
touriga nacional, tinta francisca,
tinta rotisería
Oporto*

7

CHATEAU DERESZLA 5Putt

*Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelü,
Zéta, Sárgamuskotály
Hungria/Tokaji*

8

VINOS ESPUMOSOS

Nacionales

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA RESERVA BRUT (75cl) 29
Juvé & Camps / Macabeo, Xarello y Parellada
 Cataluña

Grandes Casas

MUMM (75cl) 80
GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir,
Pinot meunière
 Champagne

PERRIER JOUËT GRAND BRUT (75cl) 95
Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
 Champagne

PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE (75cl) 275
Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
 Champagne

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL (75cl) 95
Veuve Clicquot / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
 Champagne

LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 98
Louis Roederer / Chardonnay pinot noir
y pinot meunier
 Champagne

DOM PERIGNON CUVÉE (75CL) 290
Möet & Chandon / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

ROEDERER BRUT CRISTAL (75cl) 350
Louis Roederer / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

BOLLINGER R.D 2004 (75cl) 370
Bollinger / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

BILLECART SALMON BRUT (75cl) 67
Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ 115
Perrier Jouët / Pinot noir, Chardonnay, Meunier
 Champagne

VEUVE CLICQUOT ROSÉ (75cl) 120
Veuve Clicquot / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

BILLECART SALMON ROSÉ (75cl) 138
Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

BELLE ÉPOQUE ROSÉ (75cl) 350
Perrier Jouët / Pinot Noir, Chardonnay
 Champagne

Pequeño productor

LONGITUDE BRUT 1º CRU BLANC DE BLANCS (75cl) 80
Larmandier Bernier / Chardonnay
 Champagne

VINOS BLANCOS

Canarias

BENJE (75cl) 33
Envinata / Listán Blanco
 Tenerife

VIÑATIGO AFRUTADO (75cl) 36
Viñatigo / Malvasía Aromática
 Tenerife

SOCO (75cl) 39
Soco / Malvasía Volcánica, Diego,
Listán Blanco
 Lanzarote

RUBICÓN SECO (75cl) 32
Rubicón / Malvasía Volcánica
 D.O. Lanzarote

EL GRIFO SECO (75cl) 29
El grifo, Malvasía Volcánica
 Islas Canarias

EL GRIFO SEMI (75cl) 29
El Grifo, Malvasía Volcánica
 Islas Canarias

Andalucía

BOTANI OLD WINE (75cl) 27
Jorge Ordoñez / Moscatel de Alejandria
 Málaga

Rías Baixas

FINCA VALIÑAS (75cl) 37
Mar de Frades / Albarino
 Rías Baixas

DAVILA L -100 (75cl) 44
Valmiñor / Loureiro
 Rías Baixas

Rioja

TROTAMUNDOS (75cl) 55
*Olivier Riviere / Garnacha Blanca,
 Maturana Blanca*
 Rioja

AZPILICUETA (75cl) 23
Azpilicueta / Viura
 Rioja

**AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA
 BLANCO (75CL)** 40
Azpilicueta / Viura
 Rioja

Penedés

MIRANDA DÉSPIELLS (75cl) 32
Juve & Camps/ Chardonnay
 Penedés

Somontano

ENATE FB (75cl) 41
Enate / Chardonnay
 Somontano

Castilla y León

MIRIADE (75cl) 32
Vallegarcía / Viogner
 Castilla y León

OSSIAN (75cl) 55
Ossian / Verdejo
 Castilla y León

Rueda

FENOMENAL (75cl) 28
Uvas Felices / Sauvignon blanc
 Rueda

LAS SUERTES (75cl) 31
Jorge Ordóñez / Verdejo
 Rueda

TARSUS (75cl) 25
Bodegas Tarsus / Verdejo
 Rueda

BELONDRADE Y LURTON (75cl) 59
Bodegas Belondrade y Lurton / Verdejo
 Rueda

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 41
Bodega Comando G / Albillo
 D.O Madrid

Valdeorras

LOURO (75cl) 36
Rafael Palacios / Godello
 Valdeorras

AVANCIA CUVÉE de O (75cl) 29
Jorge Ordóñez / Godello
 Valdeorras

Alemania

BLUE SLATE (75cl) 39
Doctor Loosen / Riesling
 Alemania/Mosel

DONNHOF (75cl) 39
Weingut Hermann Dönnhoff / Riesling
 VDP Nahe

WILL SHAEFER (75cl) 49
Will Schaefer / Riesling
 Mosel-Saar-Ruwer

Francia

TRIMBACH RESERVE (75cl) 55
Trimbach / Pinot Grigio
 Francia/Alsacia

MEURSAULT (75cl) 210
Phillipe Pacalet / Chardonnay
 Borgoña

**CORTON CHARLEMAGNE
 GRAND CRU (75cl)** 240
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Borgoña

TRAPET BEBLENHEIM (75cl) 41
Trapet Alsace / Gewurztraminer
 Domaine Trapet

CHABLIS RESERVE DE VAUDON (75cl) 51
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Borgoña

SANCERRE BLANC DOMAINE VACHERON 38
Domaine Vacheron / Sauvignon blanc
 Loira

Nueva Zelanda

TE MATA (75cl) 48
Te Mata / Sauvignon blanc
 Nueva Zelanda/Hawkes Bay

VINOS TINTOS

Andalucía

ARX (75cl) 42
Tesalia / Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot
IGP Tierra de Cádiz

Aragón

GARNATXA DE FUEGO (75cl) 24
Breca / Garnacha
D.O Calatayud

BRECA 2018 29
Bodegas Breca / Tempranillo
D.O. Calatayud

Canarias

LAVA (75cl) 34
Listan, vijariego, baboso, tintilla
Gran Canaria

BENJE (75cl) 35
Envinata / Listan negro
Tenerife

Castilla y León

BARCOLOBO EL JARAL (75cl) 99
Finca La Rinconada / Cabernet Sauvignon, Syrah,
Tempranillo
Castilla y León

PÉTALOS DEL BIERZO (75cl) 36
Descendientes de J. Palacios / Mencía
Bierzo

FLOR DE PINGUS (75cl) 185
Dominio de Pingus / Tinto Fino
Ribera del Duero

PINGUS 2017 (75cl) 1590
Dominio de Pingus / Tinto Fino
Ribera del Duero

TARSUS TERNO (75cl) 65
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero

TARSUS RESERVA (75cl) 45
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero

TARSUS CRIANZA (75cl) 29,5
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero

TARSUS EL CANTO (75CL) 135
Tarsus / 100% Tempranillo
D.O Ribera del Duero

ANTÍDOTO (75cl) 31
Antídoto / Tinto Fino
Ribera del Duero

PICARO DEL AGUILA (75cl) 48
Dominio del Águila / Garnacha, Tempranillo, Abillo
Ribera del Duero

VICTORINO (75cl) 72
Teso La Monja / Tinta de Toro
Toro

ALMIREZ (75cl) 37
Teso La Monja / Tinta de Toro
Toro

VATAN (75cl) 52
Jorge Ordóñez / Tinta de Toro
Toro

VEGA SICILIA ÚNICO 2010 425
Vega Sicilia / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
D.O Ribera del Duero

VEGA SICILIA 2016 VALBUENA N°5 198
Vega Sicilia / Tempranillo, Merlot
D.O. Ribera del Duero

BOSQUE DE MATASNOS 59
Bosque de Matasnos / Tempranillo, Merlot, Malbec
D.O Ribera del Duero

Cataluña

CAMINS DEL PRIORAT (75cl) 40
Álvaro Palacios / Garnacha, Cariñena, Syrah,
C. Sauvignon, Merlot
Priorato

FINCA DOFI (75cl) 180
Álvaro Palacios / Garnacha
Priorato

L'ERMITA (75cl) 1490
Álvaro Palacios / Garnacha tinta,
Cabernet sauvignon
Priorato

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 32
Uvas Felices / Garnacha
Madrid

Murcia

JUAN GIL ETIQUETA PLATA (75cl) 27
Juan Gil / Monastrell
 Jumilla

Rioja

AZPILICUETA CRIANZA (75cl) 23
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA TINTO(75CL) 45
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

VIÑEDOS DE ALTURA (75cl) 29
Ramon Bilbao / Tempranillo, Garnacha
 Rioja

PUJANZA NORTE (75cl) 75
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

YSIOS GRANO A GRANO (75CL) 120
Ysios / Tempranillo
 Rioja

YSIOS Reserva (75cl) 45
Ysios / Tempranillo
 Rioja Alavesa

YSIOS LOS PRADOS (75CL) 75
Ysios / Tempranillo
 Rioja

FINCA VALDEPOLEO (75cl) 32
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

ARTADI POZA DE BALLESTEROS (75cl) 180
Artadi / Tempranillo
 Rioja

PREDICADOR (75cl) 37
Contador / Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano
 Rioja Alta

Francia

VOSNE - ROMANÉE 2017 245
George Noellat / Pinot Noir
 Borgoña

GEVREY-CHAMBERTIN (75cl) 138
Philippe Pacalet / Pinot Noir
 Borgoña

CONFURON 2018 (75cl) 75
Domaine Jean-Jacques Confuron / Pinot Noir
 Côte d’Dor

CHATEAU PETIT MOUTON (75cl) 345
Château Mouton-Rothschild / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 AOC Pauillac

VINOS ROSADOS

Nacionales

CHARLATÁN (75cl) 26
César Príncipe / Garnacha
 Cigales

LA NOVIA IDEAL (75cl) 27
CIA. Vitivinícola de Mediterráneo / Bobal
 Utiel Requena

BRECA (75cl) 24
Breca / Garnacha
 D.O Calatayud

AZPILICUETA ROSADO 26
Azpilicueta / Viura y Tempranillo
 D.O Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA ROSADO (75CL) 40
Azpilicueta / Tempranillo
 D.O Rioja

Internacionales

MIRAVAL (75cl) 32
Chateau de Miraval / Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle
 Cotès de Provence

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE (75cl) 38
Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
 Côtes de Provence

VINOS GENEROSOS

Finos y manzanillas

SOLEAR (75cl) 25
Barbadillo / Palomino fino
Sanlúcar de Barrameda

Amontillados

VALDESPINO CONTRABANDISTA (75cl) 24
Valdespino / Palomino fino
Jerez

LUSTAU (75cl) 31
Lustau / Palomino fino
Jerez

Olorosos

OLOROSO ALMIRANTE 15 años (75cl) 26
Valdespino / Palomino fino
Jerez

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P (75cl) 49
Valdespino / Palomino fino
Jerez

VINOS DULCES

Nacionales

PAISAJE DE LAS ISLAS (50cl) 38
Loyoso / Malvasía Aromática
Gran Canaria

VIÑÁTIGO CLÁSICO (50cl) 42
Viñátigo / Malvasía
Tenerife/Ycoden Daute Isora

VICTORIA Nº2 (37,5cl) 38
Jorge Ordóñez / Moscatel de Alejandría
Sierras de Málaga

**PX XIMÉNEZ SPÍNOLA
COSECHA (50cl)** 39
Ximénez Spinola / Pedro Ximénez
Jerez

Internacionales

CHATEAU DERESZLA 5putt (50cl) 45
*Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelű,
Zéta, Sárgamuskotály*
Hungria/Tokaji

NIEPORT LBV (75cl) 35
*Nieport / Sousa, tinta ampárela, touriga
franca, touriga nacional, tinta francisca,
rotisería*
Oporto

**CHATEAU LAFAURIE
PEYRAGUEY (37,5cl)** 70
*Chateau Lafaurie / Muscadelle, Sauvignon,
Semillon*
Francia/Sauterns

MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO

CHIPS VEGETALES, (OPCIÓN VEGANA) yogurt y miel de caña	8
VAINAS DE SOJA, (VEGANO) sal volcánica	6
BRAVAS PALOCORTADO, patatas hojaldradas, salsa de tomates asados y alioli picante	10
SALMOREJO TRADICIONAL (VEGANO) Con aceite de oliva virgen extra	10
ENSALADA DE LECHUGA ICEBERG (VEGANO) Aguacate, nori y aliño de cebolla caramelizada y manzana	14
BURRATA AHUMADA Berenjenas a la parrilla, membrillo y jugo de pimientos asados	15
CEVICHE VEGETAL DE CALABAZA Tofu, piñones, y aceite de hierbas	14
CROQUETAS DE SETAS DE TEMPORADA y trufa negra	16

ARROZ Y PASTA

Los arroces serán tamaño único (para compartir 2 personas)

ARROZ VEGETAL (OPCIÓN VEGANA) De calabaza, mini maíz, calabacín, tirabeques, queso curado y trufa	16 pp
PAPPARDELLES CON SOFRITO DE TOMATES ASADOS (OPCIÓN VEGANA) Alcaparras, aceitunas negras y queso Flor de Guía	22

MENÚ HIERRO

Aperitivo, pan y regañá

Entrante individual a elegir

CABALLA CURADA EN KOMBU

Leche de tigre de remolacha, foie gras y quinoa suflada

ENSALADA DE LECHUGA ICEBERG

Aguacate, nori, y aliño de cebolla caramelizada y manzana

SALMOREJO TRADICIONAL

Con jamón ibérico

Plato principal a elegir

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA MACERADO EN MISO

Con patatas triple cocción

CANELÓN DE MARISCO

Puerro, bechamel de coliflor ahumada, sofrito de tomate y jengibre

Postre

TOMATE DE LA TIERRA

Chocolate blanco, yogurt griego, fresas y polvo de yogurt

48€/PERSONA

***Bebidas no incluidas**

Aplicable a grupos de >10 comensales (Precio por persona). Contratación con un mínimo de 72h de antelación bajo reserva previa en reservas.gc@grupopalocortado.com

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 – Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores – Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

MENÚ LA PALMA

Aperitivo, pan y regañá

Para compartir

CECINA DE VACA VIEJA

ENSALADILLA RUSA

Con bonito del norte y huevas de arenque.

SARDINAS MACERADAS

Leche de tigre, puré de boniato, aceite de cilantro y pipirrana

CROQUETAS DE SETAS DE TEMPORADA

y trufa negra

Plato principal a elegir

ENTRECOT DE VACA VIEJA

Con patatas fritas triple cocción

CANELÓN DE MARISCO

Puerro, bechamel de coliflor ahumada, sofrito de tomate y jengibre

Postre

TOMATE DE LA TIERRA

Chocolate blanco, yogurt griego, fresas y polvo de yogurt

55€/PERSONA

***Bebidas no incluidas**

Aplicable a grupos de >10 comensales (Precio por persona). Contratación con un mínimo de 72h de antelación bajo reserva previa en reservas.gc@grupopalocortado.com

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 – Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores – Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

MENÚ CANARIA

Aperitivo, pan y regañá

Para compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Selección especial Palocortado

TIRADITO DE TORO

Aliño de yuzu y trufa, mostaza cebollino y wasabi

TORTILLA DE PATATA

Con pulpo y mayonesa ahumada

CROQUETAS DE SETAS DE TEMPORADA

y trufa negra

ALMEJAS Y ALCACHOFAS EN SALSA VERDE

con caviar de salmón

Plato principal a elegir

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

salsa de hierbas, escalope de foie y patatas fritas.

PESCADO DEL DÍA SALVAJE,

Gazpachuelo de Palo Cortado, apio nabo y millo

Postre

TOMATE DE LA TIERRA

Chocolate blanco, yogurt griego, fresas y polvo de yogurt

68€/PERSONA

***Bebidas no incluidas**

Aplicable a grupos de >10 comensales (Precio por persona). Contratación con un mínimo de 72h de antelación bajo reserva previa en reservas.gc@grupopalocortado.com

IGIC INCLUIDO

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 – Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores – Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

SNACKS

BREAD BASKET	4
Organic sourdough bread's selection and Andalusian breadsticks	
VEGETABLES CHIPS,	8
yogurt and cane sugar honey	
EDAMAME,	6
Iberian ham salt	
BRAVAS PALOCORTADO,	10
Confit potatoes, grilled tomato sauce and spicy alioli	

GROCERY STORE

	Media	Ración
IBERIAN CURED ACORN-FED PORK HAM	18	28
IBERIAN CURED ACORN-FED PORK LOIN 5J	12	18
SALT-CURED, AIR-DRIED BEEF	12	20
Special selection		
CHEESE BOARD	16	24
Artisan cheese selection		

LOVE TO SHARE

SPANISH 'RUSSIAN' POTATO SALAD	12
Confit tuna, herring roe and Extra Virgin Olive Oil mayonnaise	
SALT CURED CANTABRIAN ANCHOVIES	16
Palocortado Special selection	
TRADITIONAL SALMOREJO	13
Creamy cold tomato soup with Iberian acorn-fed ham, ginger, spherical cracker	
ICEBERG LETTUCE SALAD	14
Avocado, nori with caramelized onion and apple dressing	
CONFIT LEEKS SALAD	16
Cured air-dried beef, fresh leaves and citric peanuts dressing	
MARINATED SARDINE	15
With soy and balsamic vinegar, crispy bread, cherry tomatoes relish and sesame	
SPICY TUNA TARTAR WITH FRIED EGG	20
Slightly spicy, with fried free-range eggs	

SMOKED BURRATA	16
Grilled aubergine, quince and roasted pepper juice	

VEGETABLE PUMPKIN CEVICHE	14
Tofu, pine nuts and herbs oil	

SEASONAL WILD MUSHROOMS CROQUETTES	16
Black truffle	

STIR FRIED EGG AND OCTOPUS	20
Cassava fries, Iberian cured pork loin and smoky mayonnaise	

PRAWNS FROM HUELVA IN GARLIC SAUCE	18
Celeriac pure, spicy yellow chilli emulsion and truffle	

FRIED SQUIDS	17
Fennel salad, cucumber, tártara sauce	

RAW BAR

Oysters served with shallots vinegar and Pepebasco®

	Unid.	½ dozen
CADORET	5	28

BLOW TORCHED MACKEREL TIRADITO	16
Foie gras, beetroot tiger's milk and puffed quinoa	

RED MULLET TIRADITO	18
Ponzu, yellow pepper emulsion and banana chips	

DAILY FISH CEVICHE	15
Cherry tiger's milk, sweet potato and crispy corn	

CANARIAN MEDREGAL WITH ZUKE SAUCE, CONFIT GINGER AND GARLIC CHIPS	15
Soja, mirin and sake marinated yellowtail fish with daikon, ginger, spring onion and garlic chips	

SALMON CEVICHE	16
Macadamia nuts, choclo, Nikkei tiger's milk	

TIRADITO DE TORO	19
Yuzu and mustard dressing, truffle, spring onion and wasabi	

FISHING OF THE DAY SASHIMI TRIO	22
4 cuts of 3 different fish according to what the sea gives us today	

TAKO LIO

New concept of Japanese tacos on a base of sushi rice and nori seaweed

NEGI TORO	9
Red tuna belly, spring onion, pickled wasabi and truffle cream	
SPICY TUNA TARTAR	8
Kimchi, cucumber and crispy onion	
EBI FURAI	8
Avocado and spicy mayonnaise	
SIRLOIN BEEF TARTAR	9
Dried tomato, sriracha and potato chips	
SALMON	9
Marinated salmon roe, yuzu and mustard	
CALIFORNIA	9
Crab, avocado and tobiko	

RICE & PASTA

Only one size (serves 2 people)

DUCK	17pp
Confit duck, slow cooked breast and thyme aioli	
GRILLED OCTOPUS	19pp
Charred cauliflower	
CARABINERO PRAWN	26pp
Sobrasada & edamame	
VEGETABLE RICE	16pp
Pumpkin, mini corn, courgette, soya beans, cured cheese and truffle	
PAPPARDELLE WITH ROASTED TOMATO SAUCE	19
Capers, black olives and Canarian 'Flor de Guía' cheese	

FROM THE FISHMONGER

Boiled, Grilled, Chargrilled, Baked ...

CHECK OUR BLACKBOARD

FISH

GRILLED SQUIDS	26
Slow cooked squid stew sauce and Canarian baby potatoes	
SEAFOOD CANELONI	26
Leek, smoked cauliflower, bechamel tomato and ginger sofrito	
DAILY FISH	28
Green curry & vermouth sauce, roasted carrots	
BLUEFIN TUNA	36
Teriyaki sauce and citrus mash potato	

FROM THE BUTCHER'S SHOP

AGED BEEF SIRLOIN STEAK	90/kg
Special selection 40 days dry aged	
DRY-AGED BEEF RIB EYE	56
Rib eye steak 40 days dry aged	
DRY AGED BEEF ENTRECÔTE	38
Sirloin steak	
BEEF FILLET STEAK	35
Grilled foie and herbs sauce	
IBERIAN ACORN-FED SECRETO	24
Miso macerated	
COQUELET CHICKEN	26
Grilled vegetables, liver pate and truffle jus	
OX TAIL BURGER BULL	11
Brioche bun, Havarti cheese, rocket salad and ox tail jus mayonnaise	

SIDES

FRESH GREEN SALAD	5
STEAMED BIMBI	6
SAUTEED MIXED VEGETABLES	9
TRIPLE COOKED FRENCH FRIES	6
TRUFFLED MASHED POTATOES	10
BROWN BUTTER MASHED POTATOES	7

KIDS MENU

BEEF CHEESE BURGER	12
HOMEMADE IBERICO HAM CROQUETTES	9
PASTA WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	15

DESSERTS

SWEET TEMPTATIONS, DESSERT WINES, COCKTAILS, COFFEE AND INFUSION

1/2

SWEET TEMPTATIONS

CARNAVAL PANCAKES, Sweet pumpkin, cinnamon crumble and meringue ice cream	8
BLUE CHEESE CRÈME BRULÉE Almond, red fruits, rum	9
CREAMED RICE PUDDING Truffle, smoked chocolate and Palo Cortado sherry wine	10
'CARBONARA' Egg yolk, bacon, parmesan cheese and crunchy pasta	9
COOKIE Chocolate fondant with walnuts and salted caramel ice cream	9
PASSION FROM VENEGUERA (for 2 pp. sharing) Chocolate, Chantilly, Finca Veneguera's passion fruit, maraschino cherries	18

DESSERT WINES

	BTG	BTL
PALO CORTADO VIEJO C.P. Grupo Estévez, Palomino Fino, Jerez	8	49
XIMENEZ EXPINOLA COSECHA Ximenes Espinola, PX, Jerez	7	39
PAISAJE DE LAS ISLAS Tajinaste, Malvasia Aromatica, Canary Island	6,50	38
NIEPORT LBV Nieport, Port	7	35
CHATEAU DEREZSLA 5 Putt Tokaji - Furmint, Hárslevelu, Zeta - Hungary	8	45

GRAPPA SELECTION

GRAPPA NONINO	6,50
GRAPPA FRIULANA	6,50
GRAPPA PIRUS WILLIAMS	9
GRAPPA LO CHARDONNAY IN BARRICA	7,50

BRANDY / COGNAC

BRANDY	
Torres 20	12
Torres 15	9
Jaime I	20
COGNAC	
Martell V.S.	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12

DIGESTIVES

Amaro Quintaessentia	10
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernord	6
Ricard	6

IGIC INCLUDED

In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 - Prevention of Alcohol Consumption among Minors - the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited. In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

LIQUORS

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Caramelo	6

COFFEE

Espresso	2,50
Americano	2,50
Cortado	2,50
Espresso Doble	3
Café con Leche	2,50
Capuccino	3
Latte Macchiato	3
Mocaccino	3
Irish Coffee	7,50
Amaretto Coffee	7,50
Baileys Coffee	7,50
Canarian Coffee	7,50
Mexican Coffee	8
Carajillo	3,50
Affogato	6
Iced Coffee	4,50
Homemade Iced Tea	5
Homemade Berry Iced Tea	5
Homemade Mango Iced Tea	5

INFUSIONS

Chamomile Tea	3,50
Frutas del Bosque	3,50
Rooibos Relax	3,50
English Breakfast Tea	3,50
Red Tea Cuerpo del Deseo	3,50
Green Tea Jazmín	3,50
Black Tea Pakistani	3,50
Fresh Mint Tea	4
Te de Jengibre	4

BAR MENU

COCKTAIL

1/4

SIGNATURE COCKTAILS

BEEF & BERRY 12

Mezcal Macerated with Beetroot, Vermouth Petroni Rojo, Campari Macerated with Strawberries, Chocolate's Bitter

MICHELANGELO 10

Beefeater Gin, Italicus, Pear and Cardamom Cordial

AÑEJO OLD FASHIONED 14

Palocortado Rum in our own Barrel, Cane Honey, Old Fashioned Bitter

ROYAL FIZZ 9

Beefeater Gin, Vermouth Petroni Blanco, Elderflower, Lemon, Egg White, Sparkling Wine

INDIAN MULE 9

Vodka Absolut, Mango and Curry, Lime, Ginger Beer

LA ALBARIZA 10

Palo Cortado Sherry Wine , Banana Honey, Lime, Mint, Ginger Ale

BLOODY IBÉRICO 12

Aldea Blanco Rum, Worchester Sauce Mix , Gazpacho, Pepebasco, Salt, Black Pepper, Lemon

PINEAPPLE STORMY 9

Bacardi Dark, Falernum, Lime, Pineapple, Ginger Beer.

ABORIGEN SOUL 12

Bacardi Dark, Aldea White Rum, Aborigen Spiced Rum, Radical Banana Aborigen, Lime, Orgeat

TROPICAL COOLER 10

Absolut Vodka, Pineapple and Strawberry Shrub, Lemon, Mint, Ginger Ale

DEL HERBÓN 12

Padron peppers Fat Washed Tequila Olmeca Silver, Ancho Reyes Verde, Lime, Coriander, Agave

EXOTIC JULEP 10

Tequila Silver Patrón, Maracuyá, Agave, Lima, Hierbahuerto, Pepebasco Habanero Chili Pepper

ASÍ SE QUIERE EN JALISCO 10

Olmeca Reposado Tequila, Lemon, Guayaba, Tuno Indio Homemade Soda and Ginger

LOVE IS IN THE AIR 12

Grey Goose Vodka, Lime, Lychee, Blueberry Air

EL ESPRESSO DE MEDIANOCHE 12

Nuts and Spices Buttered Washed Bourbon, Frangelico, Espresso

FROM MANHATTAN TO JEREZ 12

Coconut Macerated Brandy Torres 15, Pedro Ximenez, Chocolate Bitter

MOCKTAILS

LA PASIÓN 7

Passion Fruit, Vanilla, Lemon, Orange Juice

BLOSSOM BEAUTY 7

Strawberry, Roses, Lemon, Mint, Tuno Indio Homemade Soda and Ginger

COCOTERO 7

Coco, Espresso, Chocolate and Coconut Milk

WINE BY THE GLASS

RED

GARNATXA DE FUEGO 4,5

Breca / Garnacha / D.O Calatayud

AZPILICUETA CRIANZA 5

Bodega Azpilicueta / Tempranillo, Graciano y Mazuelo / D.O Rioja

TARSUS CRIANZA 7

*Tarsus / 100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero*

WHITE

AZPILICUETA 6

Bodega Azpilicueta / Viura / D.O Rioja

TARSUS 5

Bodega Tarsus / Verdejo / D.O Rueda

EL GRIFO SEMI 6

*Bodega El Grifo / Malvasía Volcánica
D.O Islas Canarias*

ROSÉ

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE 6

*Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
Côtes de Provence*

AZPILICUETA ROSADO 5,5

Azpilicueta / Viura y Tempranillo / D.O Rioja

IGIC INCLUDED

In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 - Prevention of Alcohol Consumption among Minors - the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited. In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

CHAMPAGNE**GH MUMM**

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunière
 Champagne

10

WHISKY

**The price includes the mixer except Red Bull
 and Fever Tree +2,00€**

SCOTCH**Blended**

Ballantines Light	5
Dewar´s White Label	8
Dewar´s 8 Caribbean Smoot	8
Ballantines	8
Chivas Regal 12	10
Chivas Regal Mizunara	15
Chivas Regal 18	18
Chivas Regal 21	23

Blended Malt

Monkey Shoulder	9
-----------------	---

Single Malt

The Glenlivet 12	12
Talisker 10	12
Ardbeg Ten	12
The Glenlivet 15	18
The Glenlivet 18	23

IRISH

Jameson	9
---------	---

AMERICAN

Jack Daniels N7	9
Four Roses Bourbon	9
Woodford Reserve	10
Jack Daniels Single Barrel	12

CANARIO

El Drago Blended	8
El Drago Single Grain	8

JAPANESE

Nikka From the Barrel	12
Nikka Taketsuru	15

VODKA

**The price includes the mixer except Red Bull
 and Fever Tree +2,00€**

Absolut	8
Blat (Canario)	10
Grey Goose	10
Absolut Elixir	15

RON

**The price includes the mixer except Red Bull
 and Fever Tree +2,00€**

WHITE

Havana 3	8
Aldea Blanco	8
Plantation 3 Star	9
Bacardi	9
Aldea Single Cane	10

AGED

Aldea 8	8
Havana 5	8
Havana 7	9
Santa Teresa	9
Plantation Original Dark	9
Arehucas 7	10
Mount Gay Black Barrel	10
Aldea Maestro	10
Constellation Alfa	10
Abuelo 12	10
Dos Maderas P.X	11
Appleton Estate Signature Blended	11
Constellation Orion	11
Aldea Familia	12
El Dorado 12	12
Santa Teresa 1796	12
Havana Selección de Maestros	14
Zacapa 23	15
Arehucas 18	15
Aldea Tradición	18

SPICED

Bacardi Dark	8
Aldea Aborigen Tiki Spiced (Canario)	8
Ron de Jeremy	10

IGIC INCLUDED

In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 - Prevention of Alcohol Consumption among Minors - the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited. In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

GINEBRA

The price includes the mixer except Red Bull and Fever Tree +2,00€

DRY

Beefeater Light	5
Beefeater	8
Seagram's	8
Duality (Canaria)	8
Malfy	8
Bombay Sapphire	9
Beefeater 24	10
Martin Miller's	10
Martin Miller's 9 Moons	12
London N3	12

CITRUS AND FRUITY

Beefeater Pink	8
Bombay Sapphire Bramble	9
Duality Love	9
Brockmans	10
G Vine Florasion	10

HERBAL AND ESPECIADAS

Xoriguer (Mahón)	8
Hendricks	10
Gin Mare	10
Roku	10
Monkey 47	12

AGAVE

The price includes the mixer except Red Bull and Fever Tree +2,00€

TEQUILA

Patrón Café	8
Avión Silver	9
Avión Reposado	9
Avión Añejo	9
Patrón Silver	10
Patrón Reposado	12
Avión Reserva	23

MEZCAL

Brujo X	10
Montelobos	12

BRANDY

Torres 15	9
Torres 20	12
Jaime I	18

COGNAC

Martell V.S	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12

APERITIFS AND DIGESTIVES

Vermouth Petroni Blanco	6
Vermouth Petroni Rojo	6
Campari	6
Amaro Quintaessentia	6
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernod	6
Ricard	6
El 18 Vermut Blanco	6
El 18 Vermut Tinto	6

LIQUEURS

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Caramelo	6

BEERS**DRAUGHT**

	Small	Large
Victoria Málaga	3,50	5
Turia	3,50	5

BOTTLE

Victoria Málaga		4
Victoria o,o		4
Victoria Pasos Largos		4
Daura – Gluten Free		4
Voll Damm- Double Malt		5
Inedit – Damm		7,5

SOFT DRINKS

Vilas del Turbón Still Water		3
San Pellegrino Soda Water		3
Coca Cola / Zero		3
Fanta Orange / Lemon		3
Sprite		3
Appletiser		3
Royal Bliss Zero Tonic		3
Soda Royal Bliss		3
Ginger Ale Fever Tree		4
Ginger Beer Fever Tree		4
Fever Tree Tonic		4
Red Bull		5

JUICES

Natural Orange		5
Pineapple		3
Peach		3
Apple		3
Tomato		3

COFFEE**HOT**

Espresso	2,5
Americano	2,5
Cortado	2,5
Espresso Doble	3
Café con Leche	2,5
Capuccino	3
Latte Macchiato	3
Mocaccino	3

COLD

Affogato	6
Iced Coffee	4,5
Homemade Iced Tea	5
Homemade Berry Iced Tea	5
Homemade Mango Iced Tea	5

**Dairy Products Available: Whole Milk, Skimmed Milk, Lactose Free Milk, Soy Milk, Coconut Milk, Almond Milk.*

**You can add Condensed Milk, Vanilla Syrup, Chocolate Syrup, Caramel Syrup for +0,50€*

With Alcohol

Irish Coffee	7,5
Amaretto Coffee	7,5
Baileys Coffee	7,5
Canarian Coffee	7,5
Mexican Coffee	8
Carajillo	3,5

TEA

Dharma	3,5
Chamomile Tea, Rooibos Relax, English Breakfast Tea, Red Tea Cuerpo del Deseo, Green Tea Jazmín, Black Tea Pakistani	

Naturales	4
Fresh Mint Tea, Fresh Ginger Tea	

WINE BY THE GLASS

Sparkling

MUMM 10
GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir
Pinot meunière
 Champagne

White

AZPILICUETA 6
Azpilicueta / Viura
 Rioja

EL GRIFO SEMI 6
El grifo / Malvasía Aromática
 Canary Islands

TARSUS 5
Bodega Tarsus / Verdejo
 D.O. Rueda

Rosé

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE 6
Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
 Côtes de Provence

AZPILICUETA ROSADO 5,5
Azpilicueta / Viura y Tempranillo
 D.O. Rioja

Red wine

GARNATXA DE FUEGO 4,5
Breca / Garnacha
 Calatayud

TARSUS CRIANZA 7
Tarsus / 100% Tempranillo
 D.O. Ribera del Duero

AZPILICUETA CRIANZA 5
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

Finos y manzanillas

SOLEAR 5
Barbadillo/Palomino fino
 Sanlúcar de Barrameda

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P 8
Barbadillo / Palomino fino
 Jerez

Amontillados

CONTRABANDISTA 5
Valdespino / Palomino fino
 Jerez

Dessert wines

PAISAJE DE LAS ISLAS 6,5
Loyoso / Malvasía Aromática
 Gran Canaria

PX XIMENEZ SPINOLA COSECHA 7
Ximénez Spínola / Pedro Ximénez
 Jerez

NIEPORT LBV 7
Nieport / Sousa, tinta ampárela, tinta ouriga franca, touriga nacional, tinta francisca, tinta rotisería
 Oporto

CHATEAU DERESZLA 5Putt 8
Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály
 Hungary/Tokaji

SPARKLING WINES

National

**JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA
RESERVA BRUT (75cl)** 29

*Juvé & Camps / Macabeo, Xarello y Parellada
Cataluña*

Big Houses

MUMM (75cl) 80

*GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir,
Pinot meunière
Champagne*

PERRIER JOUËT GRAND BRUT (75cl) 95

*Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne*

PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE (75cl) 275

*Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne*

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL (75cl) 95

*Veuve Clicquot / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne*

LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 98

*Louis Roederer / Chardonnay pinot noir
and pinot meunier
Champagne*

DOM PERIGNON CUVÉE (75CL) 290

*Möet & Chandon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

ROEDERER BRUT CRISTAL (75cl) 350

*Louis Roederer / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

BOLLINGER R.D 2004 (75cl) 370

*Bollinger / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

BILLECART SALMON BRUT (75cl) 67

*Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ 115

*Perrier Jouët / Pinot noir, Chardonnay, Meunier
Champagne*

VEUVE CLICQUOT ROSÉ (75cl) 120

*Veuve Clicquot / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

BILLECART SALMON ROSÉ (75cl) 138

*Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

BELLE ÉPOQUE ROSÉ (75cl) 350

*Perrier Jouët / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne*

Small producer

**LONGITUDE BRUT 1º CRU BLANC
DE BLANCS (75cl)** 80

*Larmandier Bernier / Chardonnay
Champagne*

WHITE WINES

Canarias

BENJE (75cl) 33

*Envinata / Listán Blanco
Tenerife*

VIÑATIGO AFRUTADO (75cl) 36

*Viñatigo / Malvasía Aromática
Tenerife*

SOCO (75cl) 39

*Soco / Malvasía Volcánica, Diego,
Listán Blanco
Lanzarote*

RUBICÓN SECO (75cl) 32

*Rubicón / Malvasía Volcánica
D.O. Lanzarote*

EL GRIFO SECO (75cl) 29

*El grifo, Malvasía Volcánica
Islas Canarias*

EL GRIFO SEMI (75cl) 29

*El Grifo, Malvasía Volcánica
Canary Islands*

Andalucía

BOTANI OLD WINE (75cl) 27

*Jorge Ordoñez / Moscatel de Alejandría
Málaga*

Rías Baixas

FINCA VALIÑAS (75cl) 37

*Mar de Frades / Albarino
Rías Baixas*

DAVILA L -100 (75cl) 44

*Valmiñor / Loureiro
Rías Baixas*

Rioja

TROTAMUNDOS (75cl) 55
*Olivier Riviere / Garnacha Blanca,
 Maturana Blanca*
 Rioja

AZPILICUETA (75cl) 23
Azpilicueta / Viura
 Rioja

**AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA
 BLANCO (75CL)** 40
Azpilicueta / Viura
 Rioja

Penedés

MIRANDA DÉSPIELLS (75cl) 32
Juve & Camps/ Chardonnay
 Penedés

Somontano

ENATE FB (75cl) 41
Enate / Chardonnay
 Somontano

Castilla y León

MIRIADE (75cl) 32
Vallegarcía / Viogner
 Castilla y León

OSSIAN (75cl) 55
Ossian / Verdejo
 Castilla y León

Rueda

FENOMENAL (75cl) 28
Uvas Felices / Sauvignon blanc
 Rueda

LAS SUERTES (75cl) 31
Jorge Ordoñez / Verdejo
 Rueda

TARSUS (75cl) 25
Bodegas Tarsus / Verdejo
 Rueda

BELONDRADE Y LURTON (75cl) 59
Bodegas Belondrade y Lurton / Verdejo
 Rueda

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 41
Bodega Comando G / Albillo
 D.O Madrid

Valdeorras

LOURO (75cl) 36
Rafael Palacios / Godello
 Valdeorras

AVANCIA CUVÉE de O (75cl) 29
Jorge Ordoñez / Godello
 Valdeorras

Alemania

BLUE SLATE (75cl) 39
Doctor Loosen / Riesling
 Germany/Mosel

DONNHOF (75cl) 39
Weingut Hermann Dönnhoff / Riesling
 VDP Nahe

WILL SHAEFER (75cl) 49
Will Schaefer / Riesling
 Mosel-Saar-Ruwer

Francia

TRIMBACH RESERVE (75cl) 55
Trimbach / Pinot Grigio
 France/Alsace

MEURSAULT (75cl) 210
Phillipe Pacalet / Chardonnay
 Burgundy

**CORTON CHARLEMAGNE
 GRAND CRU (75cl)** 240
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Burgundy

TRAPET BEBLENHEIM (75cl) 41
Trapet Alsace / Gewurztraminer
 Domaine Trapet

CHABLIS RESERVE DE VAUDON (75cl) 51
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Burgundy

SANCERRE BLANC DOMAINE VACHERON 38
Domaine Vacheron / Sauvignon blanc
 Loire

Nueva Zelanda

TE MATA (75cl) 48
Te Mata / Sauvignon blanc
 New Zealand/Hawkes Bay

RED WINES**Andalucía**

ARX (75cl) 42
Tesalia / Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot
 IGP Tierra de Cádiz

Aragón

GARNATXA DE FUEGO (75cl) 24
Breca / Garnacha
 D.O Calatayud

BRECA 2018 29
Bodegas Breca / Tempranillo
 D.O. Calatayud

Canarias

LAVA (75cl) 34
Listan, vifariego, baboso, tintilla
 Gran Canaria

BENJE (75cl) 35
Envinata / Listan negro
 Tenerife

Castilla y León

BARCOLOBO EL JARAL (75cl) 99
Finca La Rinconada / Cabernet Sauvignon, Syrah,
Tempranillo
 Castilla y León

PETALOS DEL BIERZO (75cl) 36
Descendientes de J. Palacios / Mencía
 Bierzo

FLOR DE PINGUS (75cl) 185
Dominio de Pingus / Tinto Fino
 Ribera del Duero

PINGUS 2017 (75cl) 1590
Dominio de Pingus / Tinto Fino
 Ribera del Duero

TARSUS TERNO (75cl) 65
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS RESERVA (75cl) 45
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS CRIANZA (75cl) 29,5
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS EL CANTO (75CL) 135
Tarsus / 100% Tempranillo
 D.O Ribera del Duero

ANTÍDOTO (75cl) 31
Antídoto / Tinto Fino
 Ribera del Duero

PÍCARO DEL ÁGUILA (75cl) 48
Dominio del Aguila / Garnacha, Tempranillo, Abillo
 Ribera del Duero

VICTORINO (75cl) 72
Teso La Monja / Tinta de Toro
 Toro

ALMIREZ (75cl) 37
Teso La Monja / Tinta de Toro
 Toro

VATAN (75cl) 52
Jorge Ordóñez / Tinta de Toro
 Toro

VEGA SICILIA ÚNICO 2010 425
Vega Sicilia / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 D.O Ribera del Duero

VEGA SICILIA 2016 VALBUENA N°5 198
Vega Sicilia / Tempranillo, Merlot
 D.O Ribera del Duero

BOSQUE DE MATASNOS 59
Bosque de Matasnos / Tempranillo, Merlot, Malbec
 D.O Ribera del Duero

Cataluña

CAMINS DEL PRIORAT (75cl) 40
Álvaro Palacios / Garnacha, Cariñena, Syrah,
C. Sauvignon, Merlot
 Priorat

FINCA DOFI (75cl) 180
Álvaro Palacios / Garnacha
 Priorat

L'ERMITA (75cl) 1490
Álvaro Palacios / Garnacha tinta,
Cabernet sauvignon
 Priorat

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 32
Uvas Felices / Garnacha
 Madrid

Murcia

JUAN GIL ETIQUETA PLATA (75cl) 27
Juan Gil / Monastrell
 Jumilla

Rioja

AZPILICUETA CRIANZA (75cl) 23
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA TINTO(75CL) 45
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

VIÑEDOS DE ALTURA (75cl) 29
Ramon Bilbao / Tempranillo, Garnacha
 Rioja

PUJANZA NORTE (75cl) 75
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

YSIOS GRANO A GRANO (75CL) 120
Ysios / Tempranillo
 Rioja

YSIOS Reserva (75cl) 45
Ysios / Tempranillo
 Rioja Alavesa

YSIOS LOS PRADOS (75CL) 75
Ysios / Tempranillo
 Rioja

FINCA VALDEPOLEO (75cl) 32
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

ARTADI POZA DE BALLESTEROS (75cl) 180
Artadi / Tempranillo
 Rioja

PREDICADOR (75cl) 37
Contador / Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano
 Rioja Alta

Francia

VOSNE - ROMANÉE 2017 245
George Noellat / Pinot Noir
 Burgundy

GEVREY-CHAMBERTIN (75cl) 138
Philippe Pacalet / Pinot Noir
 Burgundy

CONFURON 2018 (75cl) 75
Domaine Jean-Jacques Confuron / Pinot Noir
 Côte d’Dor

CHATEAU PETIT MOUTON (75cl) 345
Château Mouton-Rothschild / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 AOC Pauillac

ROSÉ WINES**National**

CHARLATAN (75cl) 26
César Principe / Garnacha
 Cigales

LA NOVIA IDEAL (75cl) 27
CIA. Vitivinícola de Mediterráneo / Bobal
 Utiel Requena

BRECA (75cl) 24
Breca / Garnacha
 D.O Calatayud

AZPILICUETA ROSADO 26
Azpilicueta / Viura y Tempranillo
 D.O Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA ROSADO (75CL) 40
Azpilicueta / Tempranillo
 D.O Rioja

International

MIRAVAL (75cl) 32
Chateau de Miraval / Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle
 Cotès de Provence

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE (75cl) 38
Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
 Côtes de Provence

FORTIFIED WINES***Finos y manzanillas***

SOLEAR (75cl) 25
Barbadillo / Palomino fino
 Sanlúcar de Barrameda

Amontillados

VALDESPINO CONTRABANDISTA (75cl) 24
Valdespino / Palomino fino
 Jerez

LUSTAU (75cl) 31
Lustau / Palomino fino
 Jerez

Olorosos

OLOROSO ALMIRANTE 15 años (75cl) 26
Valdespino / Palomino fino
 Jerez

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P (75cl) 49
Valdespino / Palomino fino
 Jerez

SWEET WINES***National***

PAISAJE DE LAS ISLAS (50cl) 38
Loyoso / Malvasía Aromática
 Gran Canaria

VIÑÁTIGO CLÁSICO (50cl) 42
Viñátigo / Malvasía
 Tenerife/Ycoden Daute Isora

VICTORIA N°2 (37,5cl) 38
Jorge Ordóñez / Moscatel de Alejandría
 Sierras de Málaga

**PX XIMÉNEZ SPÍNOLA
 COSECHA (50cl)** 39
Ximenez Spinola / Pedro Ximenez
 Jerez

International

CHATEAU DERESZLA 5putt (50cl) 45
Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelü,
Zéta, Sárgamuskotály
 Hungary/Tokaji

NIEPORT LBV (75cl) 35
Nieport / Sousa, tinta ampárela, touriga
franca, touriga nacional, tinta francisca,
rotisería
 Oporto

**CHATEAU LAFAURIE
 PEYRAGUEY (37,5cl)** 70
Chateau Lafaurie / Muscadelle, Sauvignon,
Semillon
 France/Sauterns

VEGETARIAN & VEGAN MENU

VEGETALES CHIPS, yogurt & cane honey syrup	8
EDAMAME, volcanic salt	6
BRAVAS PALOCORTADO, puffed potatoes, grilled tomatoes sauce & spicy alioli	10
SALMOREJO TRADITIONAL Cold creamy tomato soup, extra virgin olive oil	10
ICEBERG LETTUCE SALAD Avocado, nori with caramelized onion and apple dressing	14
SMOKED BURRATA Grilled aubergine, quince and grilled paprika juice	15
VEGETABLE PUMPKIN CEVICHE Tofu, pine nuts and herbs oil	14
WILD FORAGED MUSHROOMS CROQUETTES Black truffle	16
 RICE & PASTA	
Only one size (serves 2 people)	
VEGETABLE RICE With pumpkin, mini corn, zucchini, soya beans, cured cheese and truffle	16 pp
PAPPARDELLE WITH TOMATO STIRFRY-SOFRITO Capers, black olives and Canarian 'Flor de Guía' cheese	22

SNACKS

BROTKORB Ökologische Brot Auswahl, aus Sauerteig & picos Andaluces	4
GEMÜSE CHIPS, Joghurt & Rohrhonig	8
SOJABOHNEN, Salz von iberische schinken	6
“BRAVAS” PALOCORTADO, Flockige kartoffeln, geröstete Tomatensauce & scharfes Alioli	10

WÜRSTE & KÄSE AUS UNSEREM LEBENSMITTELGESCHÄFT

	Einheit	½ Dutzend
IBERISCHE SCHINKEN aus Eichelmast	18	28
IBERISCHE LENDE aus Eichelmast 5j	12	18
RAUCHFLEISCH Speziell reife Rind	12	20
KÄSEAUSSWAHL handwerklich mit Beilagen	16	24

VORSPEISEN ZUM TEILEN

“RUSSISCHER” ENSALADILLA Weisser Thunfisch von Norden, Heringsrogen & EVOO Öl	12
KANTABRISCHE SARDELLEN Besondere Auswahl Palocortado	16
TRADITIONELLER “SALMOREJO” Mit iberische schinken, Ingwer & “Regañá” Zwieback	13
EISBERGSALAT Avocado, Nori & Karamellisiertes Zwiebeldressing & Apfel	14
CONFIERTER- LAUCH SALAT Rauchfleisch, frische Blätter & zitrische Erdnuss Vinaigrette	16
MARINIERTE SARDINEN In Balsamico-Soja auf knusprigem Brotblatt, geschmorte Tomaten & Sesam	15
THUNFISCH MIT SPIEGELEI Roh & mariniert, leicht scharf mit Spiegelei	20

GERÄUCHERTE BURRATA KÄSE Gegrillte Aubergine, quitte und gerösteter Pfeffer saft	16
--------------------------------------------------------------------------------------------	----

VEGETALE CEVICHE VON KÜRBIS Tofu, Ritzel & Kräuteröl	14
----------------------------------------------------------------	----

PILZKROKETTEN AUS DER SAISON & Schwarze Trüffel	16
-----------------------------------------------------------	----

ZERBROCHENE EIER MIT KRAKE Frittierte Yucca, iberische Lende & geräucherte Mayonnaise	20
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----

HUELVA-GARNELLEN MIT KNOBLAUCH Cremiges Selleriepüree, Huancaín & Trüffel	18
-------------------------------------------------------------------------------------	----

FRITTIERTER TINTENFISCH Fenchelsalat, gurke, tártara sosse & Limette	17
--------------------------------------------------------------------------------	----

RAW BAR

Austern serviert mit Schalottenessig & Pepebasco®

	Einheit	½ Dutzend
CADORET	5	28

TIRADITO VON GEBRATENE MAKRELEN Foie gras, rote-bete Tigermilch & gepuffte quinoa	16
---------------------------------------------------------------------------------------------	----

TIRADITO VON ROTBARBEN Ponzu, gelbe Paprika in Emulsion & Bananenchips	18
----------------------------------------------------------------------------------	----

CEVICHE FANG DES TAGES Kirsch Tigermilch, süßkartoffel & gebratener Mais	15
------------------------------------------------------------------------------------	----

TATAKI VON KANARISCHER BERNSTEINMAKRELLE MIT ZUKESOSSE, KONFITIERTE INGWER & KNOBLAUCH CHIPS Fisch Zitrone mariniert in Soja, Mirin & Sakemit frühlungszwiebeln, daikon, ingwer & Knoblauch chips	15
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

CEVICHE VON LACHS Macadamianüsse, Maiskolben, Tigermilch nikkei	16
---------------------------------------------------------------------------	----

TIRADITO “DE TORO” Yuzu & Senf - Dressing, Trüffel, Schnittlauch & wasabi	19
-------------------------------------------------------------------------------------	----

SASHIMI-TRIO FANG DES TAGES 4 Schnitte von 3 verschiedenen Arten, je nachdem, was uns das Meer heute gibt	22
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

TAKO LIO

Japanischer Taco auf Basis von Sushi-Reis & Nori-Algen

NEGI TORO	9
Roter Thunfischbauch, frühlingzwiebeln, eingelegte wasabi & Tartufata creme	
SCHARFES THUNFISCH TARTAR	8
Kimchi, gurke & Röstzwiebel	
EBI FURAI	8
Avocado & scharfe Mayonnaise	
RINDERFILET TARTAR	9
Trochene tomate, shirasa & Kartoffeln chips	
LACHS	9
marinierter Lachsrogen, yuzu & senf	
CALIFORNIA	9
Krabbe, avocado & tobiko	

REIS & PASTA

Die Reisgerichte haben eine Einheitsgrösse (2 pax)

VON ENTE	17pp
Zerkleinertes Enteconfit & Niedertemperatur Brust mit Thymian Alioli	
VON KRAKE	19pp
Gegrillt & mit gebratener Blumenkohl	
VON CARABINERO	26pp
Mit Sobrasada & Edamame	
VEGETARISCH	16pp
mit Kürbis, mini Mais, Zucchini, Erbsen, gereifter Käse & Trüffel	
PAPPADELLES MIT GEBRATENEN & GERÖSTETEN TOMATEN	19
Kapern, schwarze oliven & käse Flor de Guía	

FISCHE & SCHALTIEREN AUS DER VITRINE

*Gekocht, Grill, BBQ, schmetterling geschnitten.
Je nach dem was uns das Meer jeden Tag schenkt*

SIEHE UNSERER TAFEL

FISCH

GREGILLTER TINTENFISCH	26
Saft von Tintenfischeintopf & kanarische Kartoffel	
MEERESFRÜCHTE CANNELLONI	26
Mit grüner Currysauce und Wermut, gerösteten Karotten	
FISCH DES TAGES	28
Gazpachuelo von PaloCortado, Sellerie & Mais	
THUNFISCHBAUCH	36
gegrillt & teriyaki sosse von seinen Dornen	

GEGRILLTES FLEISCH

EUROPÄISCHES SIMMENTALER RINDERKOTELET	90/kg
40 Tage gereift, Spezielle Auswahl	
RIBEYE	56
Von alte gereifter Kuh (40 Tage)	
ENTRECÔTE VOM GEREIFTEN RIND	38
Knochenlose Lende	
RINDERFILET	35
Mit gegrilltem Foie schnitzel & kräutersosse	
IBERISCHE "SECRETO"	24
In miso mariniert	
HÄHNCHEN COQUELET	26
Gegrillt mit gemüse, Foie ihrer Leber & Trüffelsaft	
RINDERSCHWANZ BURGER	11
Brioche Brot, Mayonnaise aus seinem Saft, Haverti Käse & Rucola	

BEILAGEN

GRÜNER SALAT	5
GEKOCHTES BIMBI	6
SAUTIERTES GEMÜSSE	9
KARTOFFELCHIPS DREIFACH GEKOCHT	6
TRÜFFEL – KARTOFFELPÜREE	10
KARTOFFELPÜREE & BUTTERTOAST	7

KINDERMENÜ

RINDFLEISCH-KÄSE-BURGER	12
HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN	9
NUDELN MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE	15

NACHSPEISEN

NACHSPEISEN, DESSERTWEINE, DIGESTIFS, KAFFEES & AUFGÜSSE

1/2

NACHSPEISEN

KARNEVAL PFANNKUCHEN, Kürbis, karamell, zimtstreusel & Baisermilcheis	8
PUDDING VON BLAUER KÄSE Mandel, rote früchte & rum	9
REISPUDDING Trüffel, geräucherte Schokolade & Palo cortado	10
“CARBONARA” Eigeld, speck, käse & knuspriges Pasta	9
PLÄTZCHEN Schokoladen-walnuss-fondant mit süßem milcheis	9
PASSION FROM VENEGUERA (for 2 pp. sharing) AUS VENEGUERA MIT PASSION (für 2 pax zum Teilen)	18

DESSERT WEINE

	Glass	Flasche
PALO CORTADO VIEJO C.P. Grupo Estévez, Palomino Fino, Jerez	8	49
XIMENEZ EXPINOLA COSECHA Ximenes Espinola, PX , Jerez	7	39
PAISAJE DE LAS ISLAS Tajinaste, Malvasia Aromatica, Kanarische Inseln	6,50	38
NIEPORT LBV Nieport, Oporto	7	35
CHATEAU DEREZSLA 5 Putt Tokaji - Furmint , Hárslevelu, Zeta - Ungarn	8	45

GRAPPA-AUSWAHL

GRAPPA NONINO	6,50
GRAPPA FRIULANA	6,50
GRAPPA PIRUS WILLIAMS	9
GRAPPA LO CHARDONNAY IN BARRICA	7,50

BRANDY / COGNAC

BRANDY	
Torres 20	12
Torres 15	9
Jaime I	20
COGNAC	
Martell V.S.	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12
DIGESTIFS	
Amaro Quintaessentia	10
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernord	6
Ricard	6

LIKÖRE

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Karamell	6

COFFEE

Espresso	2,50
Americano	2,50
Cortado	2,50
Doppio	3
Milchkaffee	2,50
Capuccino	3
Latte Macchiato	3
Mocaccino	3
Irish Coffee	7,50
Amaretto Coffee	7,50
Baileys Coffee	7,50
Kanarisch Coffee	7,50
Mexikaner Coffee	8
Carajillo	3,50
Affogato	6
Iced Coffee	4,50
Hausgemachte Eistee	5
Hausgemachte Beere Eistee	5
Hausgemachte Mango Eistee	5

AUFGÜSSE

Kamillentee	3,50
Früchte des Waldes	3,50
Rooibos Relax Tee	3,50
English Breakfast Tee	3,50
Rote "Cuerpo del Deseo" Tee	3,50
Jasmin grüner Tee	3,50
Pakistan schwarztee	3,50
Frische minze Tee	4
Ingwertee	4

BAR MENÜ

COCKTAIL

1/4

SIGNATURE COCKTAILS

BEET & BERRY 12

Mezcal mazeriert mit Bete, Vermouth Petroni Rot, Campari mazeriert mit Erdbeer & Schokoladenbitter

MICHELANGELO 10

Beefeater Gin, Italicus, Birnensirup
Mit Kardamom, Schaumwein

AÑEJO OLD FASHIONED 14

Aldea Rum in unserem Fass gereift,
Rohrhonig, Old fashioned bitter

ROYAL FIZZ 9

Beefeater Gin, Vermouth Petroni Bianco,
Elderflower, Zitrone, Eiweiss, Schaumwein

INDIAN MULE 9

Vodka Absolut, Mango mit Curry, Limette,
Ginger Beer

LA ALBARIZA 10

PaloCortado, Bananenhonig, Limette,
Kräuter, Ginger Ale

BLOODY IBÉRICO 12

Aldea Blanco Rum, Worchester Sauce Mix,
Gazpacho, Tabasco, Salz, Pfeffer, Zitrone

PINEAPPLE STORMY 9

Myer's Rum, Falernum, Limette, Ananas,
Ginger Beer

ABORIGEN SOUL 12

Rum Aldea Blanco, Spiced Rum Aborigen,
Radical Banana Aborigen, Limette, Orgeat,
Pimento Dram

TROPICAL COOLER 10

Vodka Absolut, Shrub von Ananas & Erdbeer,
Zitrone, Kräuter, Ginger Ale

DEL HERBÓN 12

Tequila Olmeca Silver Washed Padron Paprika,
Ancho Reyes Verde, Limette, koriander, Agave

EXOTIC JULEP 10

Mazerierter Bourbon mit Chai Tee, Kokosnuss,
Schokoladenlikör, Kräuter, Angostura

ASÍ SE QUIERE EN JALISCO 10

Tequila Olmeca, Zitrone, Guave, hausgemachtes
Soda Tuno Indio & Ingwer

LOVE IS IN THE AIR 12

Grey Goose Vodka, Lime, Lychee, Blueberry Air

EL ESPRESSO DE MEDIANOCHE 12

Nüsse & Gewürze Buttered Washed Bourbon,
Frangelico, Espresso

FROM MANHATTAN TO JEREZ 12

Coconut Macerated Brandy Torres 15, Pedro
Ximenez, Chocolate Bitter

MOCKTAILS

LA PASIÓN 7

Passionfrucht, Vanille, Zitrone, Orange

BLOSSOM BEAUTY 7

Erdbeer, Rosen, Zitrone, Minze,
Hausgemachte Soda Tuno Indio & Ingwer

COCOTERO 7

Kokosnuss, Espresso, Schokolade &
Kokosnussmilch

WEIN IM GLASS

ROT

GARNATXA DE FUEGO 4,5

Breca / Garnacha / D.O Calatayud

AZPILICUETA CRIANZA 5

*Bodega Azpilicueta / Tempranillo, Graciano y
Mazuelo / D.O Rioja*

TARSUS CRIANZA 7

*Tarsus / 100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero*

WEISS

AZPILICUETA 6

Bodega Azpilicueta / Viura / D.O Rioja

TARSUS 5

Bodega Tarsus / Verdejo / D.O Rueda

EL GRIFO SEMI 6

*Bodega El Grifo / Malvasía Volcánica
D.O Islas Canarias*

ROSÉ

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE 6

*Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
Côtes de Provence*

AZPILICUETA ROSADO 5,5

Azpilicueta / Viura y Tempranillo / D.O Rioja

IGIC INCLUDED

In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 - Prevention of Alcohol Consumption among Minors - the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited. In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

CHAMPAGNER**GH MUMM**

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunière
Champagne

10

WHISKY

**Der Preis beinhaltet das Erfrischungsgetränk,
ausser Red Bull & Fever Tree +2,00€**

SCHOTTISCH**Blended**

Ballantines Light	5
Dewar´s White Label	8
Dewar´s 8 Caribbean Smoot	8
Ballantines	8
Chivas Regal 12	10
Chivas Regal Mizunara	15
Chivas Regal 18	18
Chivas Regal 21	23

Blended Malt

Monkey Shoulder	9
-----------------	---

Single Malt

The Glenlivet 12	12
Talisker 10	12
Ardbeg Ten	12
The Glenlivet 15	18
The Glenlivet 18	23

IRISCH

Jameson	9
---------	---

AMERIKANISCH

Jack Daniels N7	9
Four Roses Bourbon	9
Woodford Reserve	10
Jack Daniels Single Barrel	12

KANARISCH

El Drago Blended	8
El Drago Single Grain	8

JAPANESE

Nikka From the Barrel	12
Nikka Taketsuru	15

VODKA

**Der Preis beinhaltet das Erfrischungsgetränk,
ausser Red Bull & Fever Tree +2,00€**

Absolut	8
Blat (Kanarisch)	10
Grey Goose	10
Absolut Elixir	15

RON

**Der Preis beinhaltet das Erfrischungsgetränk,
ausser Red Bull & Fever Tree +2,00€**

WEISS

Havana 3	8
Aldea Blanco	8
Plantation 3 Star	9
Bacardi	9
Aldea Single Cane	10

AÑEJO

Aldea 8	8
Havana 5	8
Havana 7	9
Santa Teresa	9
Plantation Original Dark	9
Arehucas 7	10
Mount Gay Black Barrel	10
Aldea Maestro	10
Constellation Alfa	10
Abuelo 12	10
Dos Maderas P.X	11
Appleton Estate Signature Blended	11
Constellation Orion	11
Aldea Familia	12
El Dorado 12	12
Santa Teresa 1796	12
Havana Selección de Maestros	14
Zacapa 23	15
Arehucas 18	15
Aldea Tradición	18

SPICED

Bacardi Dark	8
Aldea Aborigen Tiki Spiced (Kanarisch)	8
Ron de Jeremy	10

GIN

**Der Preis beinhaltet das Erfrischungsgetränk,
ausser Red Bull & Fever Tree +2,00€**

TROCKEN

Beefeater Light	5
Beefeater	8
Seagram's	8
Duality (Kanarisch)	8
Malfy	8
Bombay Sapphire	9
Beefeater 24	10
Martin Miller's	10
Martin Miller's 9 Moons	12
London N3	12

ZITRUS & FRUCHTIG

Beefeater Pink	8
Bombay Sapphire Bramble	9
Duality Love	9
Brockmans	10
G Vine Florasion	10

KRÄUTER & WÜRZIG

Xoriguer (Mahón)	8
Hendricks	10
Gin Mare	10
Roku	10
Monkey 47	12

AGAVE

**Der Preis beinhaltet das Erfrischungsgetränk,
ausser Red Bull & Fever Tree +2,00€**

TEQUILA

Patrón Café	8
Avión Silver	9
Avión Reposado	9
Avión Añejo	9
Patrón Silver	10
Patrón Reposado	12
Avión Reserva	23

MEZCAL

Bruxo X	10
Montelobos	12

BRANDY

Torres 15	9
Torres 20	12
Jaime I	18

COGNAC

Martell V.S	10
Martell V.S.O.P	12
Courvoisier V.O.S.P	12

APERITIFS & DIGESTIFS

Vermouth Petroni Blanco	6
Vermouth Petroni Rojo	6
Campari	6
Amaro Quintaessentia	6
Amaro Ramazotti	6
Fernet Branca	6
Jagermeister	6
Ruavieja Crema de Hierbas	6
Ruavieja Licor de Hierbas	6
Ruavieja Orujo	6
Sambuca	6
Pernod	6
Ricard	6
El 18 Vermut Blanco	6
El 18 Vermut Tinto	6

LIKÖRE

Baileys	6
Amaretto Disaronno	6
Frangelico	6
Licor 43	6
Kahlua	6
Malibú	6
Magdala	6
Limoncello Villa Massa	6
Aldea Ron Miel	6
Vodka Caramelo	6

BIER

FASS	Klein	Gross
Victoria Málaga	3,50	5
Turia	3,50	5

FLASCHE

Victoria Málaga		4
Victoria o,o		4
Victoria Pasos Largos		4
Daura – Gluten Free		4
Voll Damm- Double Malt		5
Inedit – Damm		7,5

**WASSER & ALKOHOLFREIES
GETRÄNK**

Stilles wasser Vilas del Turbón		3
Wasser mit Gas San Pellegrino		3
Coca Cola / Zero		3
Fanta Orange / Zitrone		3
Sprite		3
Appletiser		3
Tonic wasser Royal Bliss Creative		3
Soda Royal Bliss		3
Ginger Ale Fever Tree		4
Ginger Beer Fever Tree		4
Tonic wasser Fever Tree		4
Red Bull		5

SÄFTE

Orangensaft		5
Ananas		3
Pfirsich		3
Apfel		3
Tomate		3

KAFFEE/ AUFGÜSSE

HEISS	
Espresso	2,5
Americano	2,5
Cortado	2,5
Espresso Doble	3
Café con Leche	2,5
Capuccino	3
Latte Macchiato	3
Mocaccino	3

KALT

Affogato	6
Iced Coffee	4,5
Hausgemachte Eistee	5
Hausgemachte Beere Eistee	5
Hausgemachte Mango Eistee	5

**Milchsorten erhältlich: Vollmilch, Magermilch, Laktosefreie milch, Sojamilch, Kokosnussmilch, Mandelmilch*

**Sie können auch folgendes hinzufügen: Kondensmilch, Vanillesirup, schokoladensirup, karamellsirup für +0,50€*

Mit Alkohol

Irish Coffee	7,5
Amaretto Coffee	7,5
Baileys Coffee	7,5
Canarian Coffee	7,5
Mexican Coffee	8
Carajillo	3,5

AUFGÜSSE

Dharma	3,5
Kamillentee, fruchte des waldes, Rooibos Relax, Englisch Breakfast Tee, Rote Tee, Cuerpo del dese, Jasmin grüner Tee, Pakistan Schwarztee	

Naturales	4
Frische Minze Tee, Frische Ingwer Tee	

WEINE (IM GLASS)

Schaumig

MUMM 10
GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir
Pinot meunière
 Champagne

Weiss-Wein

AZPILICUETA 6
Azpilicueta / Viura
 Rioja

EL GRIFO SEMI 6
El grifo / Malvasía Aromática
 Canary Islands

TARSUS 5
Bodega Tarsus / Verdejo
 D.O. Rueda

Rosé-Wein

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE 6
Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
 Côtes de Provence

AZPILICUETA ROSADO 5,5
Azpilicueta / Viura y Tempranillo
 D.O. Rioja

Rot-Wein

GARNATXA DE FUEGO 4,5
Breca / Garnacha
 Calatayud

TARSUS CRIANZA 7
Tarsus / 100% Tempranillo
 D.O. Ribera del Duero

AZPILICUETA CRIANZA 5
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

Finos y manzanillas

SOLEAR 5
Barbadillo/Palomino fino
 Sanlúcar de Barrameda

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P 8
Barbadillo / Palomino fino
 Jerez

Amontillados

CONTRABANDISTA 5
Valdespino / Palomino fino
 Jerez

Süss-Wein

PAISAJE DE LAS ISLAS 6,5
Loyoso / Malvasía Aromática
 Gran Canaria

PX XIMENEZ SPINOLA COSECHA 7
Ximénez Spínola / Pedro Ximénez
 Jerez

NIEPORT LBV 7
Nieport / Sousa, tinta ampárela, t ouriga franca, touriga nacional, tinta francisca, tinta rotisería
 Oporto

CHATEAU DERESZLA 5Putt 8
Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály
 Ungarn/Tokaji

SCHAUMIGE-WEINE

National

**JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA
RESERVA BRUT (75cl)** 29
Juvé & Camps / Macabeo, Xarello y Parellada
Cataluña

Bekanntesten Marken

MUMM (75cl) 80
GH Mumm / Chardonnay, Pinot noir,
Pinot meunière
Champagne

PERRIER JOUËT GRAND BRUT (75cl) 95
Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne

PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE (75cl) 275
Perrier Jouët / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL (75cl) 95
Veuve Clicquot / Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay
Champagne

LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 98
Louis Roederer / Chardonnay pinot noir
and pinot meunier
Champagne

DOM PERIGNON CUVÉE (75CL) 290
Möet & Chandon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

ROEDERER BRUT CRISTAL (75cl) 350
Louis Roederer / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

BOLLINGER R.D 2004 (75cl) 370
Bollinger / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

BILLECART SALMON BRUT (75cl) 67
Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ 115
Perrier Jouët / Pinot noir, Chardonnay, Meunier
Champagne

VEUVE CLICQUOT ROSÉ (75cl) 120
Veuve Clicquot / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

BILLECART SALMON ROSÉ (75cl) 138
Billecart Salmon / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

BELLE ÉPOQUE ROSÉ (75cl) 350
Perrier Jouët / Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

Kleiner Produzent

**LONGITUDE BRUT 1° CRU BLANC
DE BLANCS (75cl)** 80
Larmandier Bernier / Chardonnay
Champagne

WEISS-WEIN

Kanaren

BENJE (75cl) 33
Envinata / Listán Blanco
Tenerife

VIÑATIGO AFRUTADO (75cl) 36
Viñatigo / Malvasía Aromática
Tenerife

SOCO (75cl) 39
Soco / Malvasía Volcánica, Diego,
Listán Blanco
Lanzarote

RUBICÓN SECO (75cl) 32
Rubicón / Malvasía Volcánica
D.O. Lanzarote

EL GRIFO SECO (75cl) 29
El grifo, Malvasía Volcánica
Islas Canarias

EL GRIFO SEMI (75cl) 29
El Grifo, Malvasía Volcánica
Canary Islands

Andalucien

BOTANI OLD WINE (75cl) 27
Jorge Ordoñez / Moscatel de Alejandría
Málaga

Rías Baixas

FINCA VALIÑAS (75cl) 37
Mar de Frades / Albarino
Rías Baixas

DAVILA L -100 (75cl) 44
Valmiñor / Loureiro
Rías Baixas

Rioja

TROTAMUNDOS (75cl) 55
Olivier Riviere / Garnacha Blanca,
Maturana Blanca
 Rioja

AZPILICUETA (75cl) 23
Azpilicueta / Viura
 Rioja

**AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA
 BLANCO (75CL)** 40
Azpilicueta / Viura
 Rioja

Penedés

MIRANDA DÉSPIELLS (75cl) 32
Juve & Camps/ Chardonnay
 Penedés

Somontano

ENATE FB (75cl) 41
Enate / Chardonnay
 Somontano

Kastilien und León

MIRIADE (75cl) 32
Vallegarcía / Viogner
 Castilla y León

OSSIAN (75cl) 55
Ossian / Verdejo
 Castilla y León

Rueda

FENOMENAL (75cl) 28
Uvas Felices / Sauvignon blanc
 Rueda

LAS SUERTES (75cl) 31
Jorge Ordoñez / Verdejo
 Rueda

TARSUS (75cl) 25
Bodegas Tarsus / Verdejo
 Rueda

BELONDRADE Y LURTON (75cl) 59
Bodegas Belondrade y Lurton / Verdejo
 Rueda

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 41
Bodega Comando G / Albillo
 D.O Madrid

Valdeorras

LOURO (75cl) 36
Rafael Palacios / Godello
 Valdeorras

AVANCIA CUVÉE de O (75cl) 29
Jorge Ordoñez / Godello
 Valdeorras

Deutschland

BLUE SLATE (75cl) 39
Doctor Loosen / Riesling
 Germany/Mosel

DONNHOF (75cl) 39
Weingut Hermann Dönnhoff / Riesling
 VDP Nahe

WILL SHAEFER (75cl) 49
Will Schaefer / Riesling
 Mosel-Saar-Ruwer

Frankreich

TRIMBACH RESERVE (75cl) 55
Trimbach / Pinot Grigio
 France/Alsace

MEURSAULT (75cl) 210
Phillipe Pacalet / Chardonnay
 Burgundy

**CORTON CHARLEMAGNE
 GRAND CRU (75cl)** 240
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Burgundy

TRAPET BEBLENHEIM (75cl) 41
Trapet Alsace / Gewurztraminer
 Domaine Trapet

CHABLIS RESERVE DE VAUDON (75cl) 51
Joseph Drouhin / Chardonnay
 Burgundy

SANCERRE BLANC DOMAINE VACHERON 38
Domaine Vacheron / Sauvignon blanc
 Loire

Neuseeland

TE MATA (75cl) 48
Te Mata / Sauvignon blanc
 New Zealand/Hawkes Bay

ROT-WEIN**Andalucien**

ARX (75cl) 42
Tesalia / Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot
 IGP Tierra de Cádiz

Aragón

GARNATXA DE FUEGO (75cl) 24
Breca / Garnacha
 D.O Calatayud

BRECA 2018 29
Bodegas Breca / Tempranillo
 D.O. Calatayud

Kanaren

LAVA (75cl) 34
Listan, vijariego, baboso, tintilla
 Gran Canaria

BENJE (75cl) 35
Envinata / Listan negro
 Tenerife

Kastilien und León

BARCOLOBO EL JARAL (75cl) 99
Finca La Rinconada / Cabernet Sauvignon, Syrah,
Tempranillo
 Castilla y León

PETALOS DEL BIERZO (75cl) 36
Descendientes de J. Palacios / Mencía
 Bierzo

FLOR DE PINGUS (75cl) 185
Dominio de Pingus / Tinto Fino
 Ribera del Duero

PINGUS 2017 (75cl) 1590
Dominio de Pingus / Tinto Fino
 Ribera del Duero

TARSUS TERNO (75cl) 65
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS RESERVA (75cl) 45
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS CRIANZA (75cl) 29,5
Tarsus / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Ribera del Duero

TARSUS EL CANTO (75CL) 135
Tarsus / 100% Tempranillo
 D.O Ribera del Duero

ANTÍDOTO (75cl) 31
Antídoto / Tinto Fino
 Ribera del Duero

PÍCARO DEL ÁGUILA (75cl) 48
Dominio del Aguila / Garnacha, Tempranillo, Abillo
 Ribera del Duero

VICTORINO (75cl) 72
Teso La Monja / Tinta de Toro
 Toro

ALMIREZ (75cl) 37
Teso La Monja / Tinta de Toro
 Toro

VATAN (75cl) 52
Jorge Ordóñez / Tinta de Toro
 Toro

VEGA SICILIA ÚNICO 2010 425
Vega Sicilia / Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 D.O Ribera del Duero

VEGA SICILIA 2016 VALBUENA N°5 198
Vega Sicilia / Tempranillo, Merlot
 D.O Ribera del Duero

BOSQUE DE MATASNOS 59
Bosque de Matasnos / Tempranillo, Merlot, Malbec
 D.O Ribera del Duero

Katalonien

CAMINS DEL PRIORAT (75cl) 40
Álvaro Palacios / Garnacha, Cariñena, Syrah,
C. Sauvignon, Merlot
 Priorat

FINCA DOFI (75cl) 180
Álvaro Palacios / Garnacha
 Priorat

L'ERMITA (75cl) 1490
Álvaro Palacios / Garnacha tinta,
Cabernet sauvignon
 Priorat

Madrid

EL HOMBRE BALA (75cl) 32
Uvas Felices / Garnacha
 Madrid

Murcia

JUAN GIL ETIQUETA PLATA (75cl) 27
Juan Gil / Monastrell
 Jumilla

Rioja

AZPILICUETA CRIANZA (75cl) 23
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA TINTO(75CL) 45
Azpilicueta / Tempranillo, Graciano, Mazuelo
 Rioja

VIÑEDOS DE ALTURA (75cl) 29
Ramon Bilbao / Tempranillo, Garnacha
 Rioja

PUJANZA NORTE (75cl) 75
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

YSIOS GRANO A GRANO (75CL) 120
Ysios / Tempranillo
 Rioja

YSIOS Reserva (75cl) 45
Ysios / Tempranillo
 Rioja Alavesa

YSIOS LOS PRADOS (75CL) 75
Ysios / Tempranillo
 Rioja

FINCA VALDEPOLEO (75cl) 32
Pujanza / Tempranillo
 Rioja

ARTADI POZA DE BALLESTEROS (75cl) 180
Artadi / Tempranillo
 Rioja

PREDICADOR (75cl) 37
Contador / Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano
 Rioja Alta

Frankreich

VOSNE - ROMANÉE 2017 245
George Noellat / Pinot Noir
 Burgundy

GEVREY-CHAMBERTIN (75cl) 138
Philippe Pacalet / Pinot Noir
 Burgundy

CONFURON 2018 (75cl) 75
Domaine Jean-Jacques Confuron / Pinot Noir
 Côte d’Dor

CHATEAU PETIT MOUTON (75cl) 345
Château Mouton-Rothschild / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 AOC Pauillac

ROSÉ-WEINE**National**

CHARLATAN (75cl) 26
César Principe / Garnacha
 Cigales

LA NOVIA IDEAL (75cl) 27
CIA. Vitivinícola de Mediterráneo / Bobal
 Utiel Requena

BRECA (75cl) 24
Breca / Garnacha
 D.O Calatayud

AZPILICUETA ROSADO 26
Azpilicueta / Viura y Tempranillo
 D.O Rioja

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA ROSADO (75CL) 40
Azpilicueta / Tempranillo
 D.O Rioja

International

MIRAVAl (75cl) 32
Chateau de Miraval / Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle
 Cotès de Provence

M-G ROSÉ GRANDE CUVÉE (75cl) 38
Maison Gutowski / Cinsault, Garnacha, Syrah
 Côtes de Provence

GROSSZÜGIGE WEINE

Finos y manzanillas

SOLEAR (75cl) 25
Barbadillo / Palomino fino
Sanlúcar de Barrameda

Amontillados

VALDESPINO CONTRABANDISTA (75cl) 24
Valdespino / Palomino fino
Jerez

LUSTAU (75cl) 31
Lustau / Palomino fino
Jerez

Olorosos

OLOROSO ALMIRANTE 15 años (75cl) 26
Valdespino / Palomino fino
Jerez

Palo Cortado

PALO CORTADO VIEJO C.P (75cl) 49
Valdespino / Palomino fino
Jerez

SÜSSE WEINE

National

PAISAJE DE LAS ISLAS (50cl) 38
Loyoso / Malvasía Aromática
Gran Canaria

VIÑÁTIGO CLÁSICO (50cl) 42
Viñátigo / Malvasía
Tenerife/Ycoden Daute Isora

VICTORIA N°2 (37,5cl) 38
Jorge Ordóñez / Moscatel de Alejandría
Sierras de Málaga

**PX XIMÉNEZ SPÍNOLA
COSECHA (50cl)** 39
Ximenez Spinola / Pedro Ximenez
Jerez

International

CHATEAU DERESZLA 5putt (50cl) 45
*Chateau Dereszla / Furmint, Hárslevelü,
Zéta, Sárgamuskotály*
Hungary/Tokaji

NIEPORT LBV (75cl) 35
*Nieport / Sousa, tinta ampárela, touriga
franca, touriga nacional, tinta francisca,
rotisería*
Oporto

**CHATEAU LAFAURIE
PEYRAGUEY (37,5cl)** 70
*Chateau Lafaurie / Muscadelle, Sauvignon,
Semillon*
France/Sauterns

VEGETARISCHES & VEGANES MENÜ

GEMÜSECHIPS, (VEGANES AUSWAHL) Joghurt & Rohrhonig	8
SOJABOHNEN, (VEGAN) Vulkanische Salz	6
BRAVAS PALOCORTADO, Flockige kartoffeln, geröstete Tomatensauce & scharfes Alioli	10
TRADITIONELLE “SALMOREJO” (VEGAN) Mit Olivenöl	10
EISBERG-SALAT (VEGAN) Avocado, nori & karamellisiertes Zwiebeldressing & Apfel	14
GERÄUCHERTER BURRATA-KÄSE Gegrillte Aubergine, quitte & gerösteter Pfeffer Saft	15
VEGETARISCHER KÜRBIS-CEVICHE Tofu, Ritzel & kräuteröl	14
PILZKROKETTEN AUS DER SAISON & schwarze Trüffel	16

REIS & PASTA

Die Reisgerichte haben eine Einheitsgrösse (zum Teilen für 2 pax)

GEMÜSE-REIS (VEGANE AUSWAHL) Von kürbis, mini mais, zucchini, erbsen, gereifter käse & trüffel	16 pp
PAPPARDELLES MIT GEBRATENEN & GERÖSTETEN TOMATEN (VEGANE AUSWAHL) Kapern, schwarze Oliven & käse Flor de Guía	22

IGIC INCLUIDO / IGIC INCLUDED

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 – Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores – Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad. En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 – Prevention of Alcohol Consumption among Minors – the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited. In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.



palocortado

restaurantepalocortado.com