

JAPO-CORTADO



PARA PICAR

Ensalada nanbanzuke Alga wakame, pepino encurtido y tartar de pescado	14,00 €
Usuzukuri toro & akami Corte fino de ventresca de atún, lomo de atún y ponzu	20,00 €
Aguachile japo de salmonete Salmonete nambansuzuke braseado sobre aguachile al estilo japonés	18,00 €
Sashimi moriawase 2 cortes de sashimi de 4 pescados diferentes	27,50 €

NIGIRI 2 PIEZAS

Salmón	7,00 €
Salmón Picante	7,50 €
Lomo de atún	8,50 €
Atún Picante	9,00 €
Toro	9,00 €

NIGIRI ABURI (BRASEADO) 2 PIEZAS

Ventresca de salmón	7,00 €
Ventresca de atún	9,00 €
Vieira lima	7,00 €

ROLLS

Futomaki trilogía de atún Lomo de atún, ventresca de atún, negitoro y pepino	20,00 €
Salmón fire roll Salmón aguacate y pepino cubierto de salmón braseado y mayonesa japonesa	18,00 €
Spicy tuna Cangrejo real, aguacate y kimchi mayo con cobertura de atún picante	20,00 €
Eby tempura Langostino en tempura, esparrago y kimchi mayo con cobertura de aguacate	18,00 €
California roll Cangrejo real, aguacate y pepino con cobertura de huevas de pez volador	16,00 €

IVA incluido



COLMADO

Jamón ibérico de bellota (60/100g)	17,00 / 26,00 €
Caña de lomo ibérica de bellota (80/120g)	16,00 / 22,00 €
Mortadela trufada Negrini (90/150g)	13,00 / 17,00 €
Mortadela peperoncino Negrini picante (90/150g)	11,00 / 14,00 €
Manchego curado (150g)	15,00 €
Idiazábal ahumado (150g)	18,00 €
Payoyo azul (120g)	16,00 €
Parmigiano Reggiano (100g)	16,00 €
Tabla de quesos (120g/200g)	16,00 / 24,00 €

ALGO PARA COMENZAR

Ostra Gillardeau No.2 al natural	5,90 €
Anchoa mariposa del Cantábrico Selección particular Palocortado	3,00 €

LOVE TO SHARE

Ensalada de burrata con aguacate, tomate rosa de Alhaurín a la parrilla y calabacín	14,50 €
Ensalada de langostinos en tempura con mézclum de lechugas, mini tomates, setas shitake, piñones y mahonesa de chipotle	19,50 €
Gyozas de presa ibérica con verduritas y salsa de chili dulce	11,50 €
Ensaladilla rusa con bonito del norte, huevas de arenque y AOVE Varaverde	11,00 €
Huevos rotos con jamón y foie a la brasa , patatas fritas, huevo frito de corral y jamón ibérico	16,00 €
Croquetas estilo pato Pekín , crudité de apio y mahonesa Hoisin	16,00 €
Tortilla de patatas con pulpo frito y mahonesa ahumada	17,50 €
Mejillones en salsa de Albariño con ligero toque picante	15,00 €
Rabo de toro , con torta de anís, cebolla encurtida y queso Brie gratinado	18,00 €

IVA incluido



palocortado

RAW BAR

Atún picante con huevo frito de corral crudo, aliñado y ligeramente picante	19,50 €
Carpaccio de presa ibérica de bellota , pieza noble de la selección particular Palocortado	17,50 €
Steak tartar de solomillo de vaca con tuétano y daditos de patata	24,00 €
Tartar de salmón con emulsión de lima	17,50 €
Ceviche de lubina con crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente	17,00 €

VEGETARIANO

Mini verduras a la brasa	15,00 €
Tartar de remolacha con aguacate asado, manzana verde tartufata y leche de tigre vegana	14,00 €
Brocheta de brócoli yakitori tres cocciones	8,00 €
Crema de calabaza con pipas caramelizadas	12,00 €

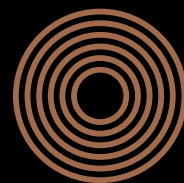
DE CUCHARA

Garbanzos , setas, langostinos y calamar	14,00/19,00 €
Lentejas estofadas , perdiz escabechada con setas y foie	14,00/19,00 €
Crema de calabaza con tataki de atún	16,00 €
Risotto de presa ibérica de bellota con verduras	17,50 €

DE LA PESCADERÍA

Txangurro Palocortado , centollo guisado al estilo asiático con mahonesa de chipotle	22,00 €
Bacalao negro al horno marinado en miso	29,00 €
Pescado del día con gazpachuelo de marisco y escalivada de patatas	S/M

IVA incluido



DE LA CARNICERÍA

Mini burger de rabo de toro y ternera a la parrilla con mahonesa de su jugo, queso Havarti y rúcula	6,50 €
Chuleta de vaca madurada (40 días) Se sirve troceada con un peso mínimo de 1kg, guarnición de patatas y ensalada verde (100g)	7,90 €
Solomillo de ternera a la parrilla con escalope de foie, salsa de hierbas y patatas fritas caseras	26,00 €
Presalada ibérica de bellota con mojo verde y mini patatas	23,50 €
Entrecote premium de vaca madurada , lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas	30,00 €

DULCES TENTACIONES

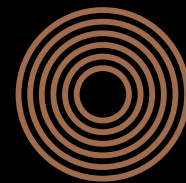
Coulant de chocolate belga con praliné de avellana y helado de vainilla	8,00 €
Tarta de queso Palocortado líquida, con crumble de chocolate y helado de plátano de Canarias	8,00 €
Milhojas de nata y crema con helado de galleta	7,50 €
Piña caramelizada con helado de coco	7,50 €
Mousse de dulce de leche con galleta en polvo	7,00 €
Tocino de cielo , con fruta de la pasión y helado de naranja	7,00 €

DELICATESSEN

Aceite premium Varaverde	24,50 €
<i>Aceite de olive virgen extra (AOVE)</i>	
Variedad Hojiblanca en botella de cristal.	
Capacidad - 750ml.	

IVA incluido

JAPO-CORTADO



TO SNACK

Nanbanzuke salad	14,00 €
Wakame seaweed, pickled cucumber and fish tartare	
Usuzukuri bull & akami	20,00 €
Fine cut tuna belly, tuna loin and ponzu	
Japanese mullet aguachile	18,00 €
Braised nambansuzuke mullet on aguachile Japanese style	
Sashimi moriawase	27,50 €
2 cuts of sashimi from 4 different fish	

NIGIRI 2 PIECES

Salmon	7,00 €
Spicy salmon	7,50 €
Tuna loin	8,50 €
Spicy tuna	9,00 €
Bull	9,00 €

NIGIRI ABURI (BRAISED) 2 PIECES

Salmon belly	7,00 €
Tuna belly	9,00 €
Lime scallop	7,00 €

ROLLS

Futomaki tuna trilogy	20,00 €
Tuna loin, tuna belly, negitoro and cucumber	
Salmón fire roll	18,00 €
Avocado and cucumber salmon covered with braised salmon and Japanese mayonnaise	
Spicy tuna	20,00 €
King crab, avocado and kimchi mayo with spicy tuna topping	
Eby tempura	18,00 €
Prawn tempura, asparagus and kimchi mayo with avocado topping	
California roll	16,00 €
King crab, avocado and cucumber topped with flying fish eggs	

VAT included

Additional allergen information is available upon request.



COLMADO

Acorn-fed Iberian ham (60/100g)	17,00 / 26,00 €
Iberian loin of acorn-fed pork loin (80/120g)	16,00 / 22,00 €
Truffled Mortadella Negrini (90/150g)	13,00 / 17,00 €
Mortadella peperoncino Negrini Spicy (90/150g)	11,00 / 14,00 €
Cured Manchego cheese (150g)	15,00 €
Smoked Idiazaba (150g)	18,00 €
Payoyo blue (120g)	16,00 €
Parmigiano Reggiano (100g)	16,00 €
Cheese board (120g/200g)	16,00 / 24,00 €

SOMETHING FRESH TO START

Gillardeau oyster No.2 natural	5,90 €
Cantabrian butterfly anchovy Palocortado special selection	3,00 €

LOVE TO SHARE

Burrata salad with avocado, grilled Alhaurín pink tomato and courgette	14,50 €
Tempered langostini salad lettuce mix, mini tomatoes, shitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise	19,50 €
Gyozas of Iberian prey with vegetables and sweet chilli sauce	11,50 €
Russian salad with white tuna, herring roe and extra virgin olive oil Varaverde	11,00 €
Scrambled eggs with ham and grilled foie gras , fried potatoes, fried free-range egg and Iberian ham.....	16,00 €
Pekin duck style croquettes , celery crudité and hoisin mayonnais	16,00 €
Potato omelette with fried octopus and smoked mayonnaise	17,50 €
Mussels in Albariño sauce with a light spicy touch	15,00 €
Bull's tail with aniseed cake, pickled onion and gratin brie cheese	18,00 €

VAT included



palocortado

RAW BAR

Spicy tuna with fried free-range egg raw, seasoned and slightly spicy	19,50 €
Carpaccio of acorn-fed Iberian prey, a noble piece of the Palocortado special selection	17,50 €
Steak tartar of beef sirloin with marrow and potato cubes	24,00 €
Salmon tartar with lime emulsion	17,50 €
Sea bass ceviche with sweet potato cream, pipirrana and crunchy corn	17,00 €

VEGETARIAN

Mini grilled vegetables	15,00 €
Beet tartar with roasted avocado, green apple, tartufata and vegan tiger's milk	14,00 €
Yakitori broccoli brochet three-cooked	8,00 €
Squash cream with caramelised seeds	12,00 €

OF SPOON

Chickpeas, mushrooms, prawns and squid	14,00/19,00 €
Padded lenses, marinated partridge with mushrooms and foie gras	14,00/19,00 €
Squash cream with tuna tataki	16,00 €
Risotto of Iberian prey of acorn with vegetables	17,50 €

FISHMONGER'S SHOP

Txangurro Palocortado, spider crab, Asian-style stew with chipotle mayonnaise	22,00 €
Black codfish marinated in miso	29,00 €
Fish of the day with seafood gazpachuelo and potato escalivada (roasted vegetables)	S/M

VAT included

Additional allergen information is available upon request.



OF THE BUTCHER'S SHOP

Mini burger of bull's tail and grilled vegetables with grilled veal mayonnaise, havarti cheese and rocket	6,50 €
Chop of mauréed beef (40 days) Served chopped with a minimum weight of 1 kg, garnished with potatoes and green salad (100g)	7,90 €
Grilled tenderloin of veal with foie escalope, herb sauce and homemade chips	26,00 €
Iberian ham of acorn with mojo verde y mini potatoes	23,50 €
Premium ripened beef tender tender, cow loin without bone, served with french fries	30,00 €

SWEET TEMPTATIONS

Coulant de chocolate belga con praliné de avellana y helado de vainilla	8,00 €
Liquid Palocortado cheese cake with chocolate crumble and Canary Island	8,00 €
Millefeuille of cream and cream with biscuit ice-cream	7,50 €
Caramelised pineapple with coconut ice cream	7,50 €
Milk sweet mousse with biscuit powder	7,00 €
Tocino de cielo Custard of egg yolks and sugar, dessert traditional from Spain	7,00 €

DELICATESSEN

Varaverde premium oil	24,50 €
------------------------------------	---------

Extra Virgin Olive Oil (EVOO)

Extra Virgin Olive Oil Hojiblanca variety in glass bottle.

Capacity-750 ml.

VAT included

palocortado

VINOS

Vinos por Copas / Wines by Glass

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

	COPA	BOTELLA
Juve & Camps Essential Brut / D. Cava	6	29
Perrier-Jouët Grand Brut Brut white / AOC Champagne	13	65

BLANCOS/ WHITE WINES

	COPA	BOTELLA
Bitácora Verdejo / DO Rueda Fresco, ligero / Fresh, light	4	20
Cloe Chardonnay / DO Sierras de Málaga Floral, goloso / Flowery, greedy	5	25
La caña Albariño / DO Rias Baixas Fresco, ácido / Fresh, acid	6	28
Botani Moscatel / DO Málaga Fresco, glicérico / Fresh, acid	5	26
El novio perfecto Moscatel, viura / DO Utiel Requena Ligero, dulzón / Light, sweetie	4,5	23

ROSADOS/ ROSÉ WINES

	COPA	BOTELLA
Aurora D'Espells Coupage, DO Penedés Ligero y Frutal - Light and fruity	5	27

TINTOS / RED WINES

	COPA	BOTELLA
Azpilcueta Crianza Coupage, DOC Rioja Ligero, notas de roble - Light, woody aromas	5	25
Convento Oreja Roble Crianza Tempranillo, DO Ribera del Duero Cuerpo medio, goloso - Medium-bodied, gourmand	5	25 Magnum: 52
Vatan 15 meses Tempranillo, DO Toro Potente, elegante - Full-bodied, flavourful elegant	8	42

GENEROSOS

SECOS

FINOS Y MANZANILLAS / DRY SHERRY

	COPA	BOTELLA
Maruja Manzanilla / Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)	3,5	23
Maruja Pasada Manzanilla pasada en rama / Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)	8	32
El Maestro Sierra Fino /Jerez de la Frontera (Cádiz)	5	26
Tío Pepe en rama Fino en rama / Jerez de la Frontera (Cádiz)	6	29

AMONTILLADOS, OLOSOS, PALO CORTADOS RARE SHERRIES

	COPA	BOTELLA
Cayetano del Pino Amontillado / Jerez de la Frontera (Cádiz)	6,5	38
El Maestro Sierra 15 Oloroso / Jerez de la Frontera (Cádiz)	6	38
Great Duke Palo Cortado / Sanlúcar de Barrameda	4,5	29
Leonor Palo Cortado / Jerez de la Frontera (Cádiz)	6,5	42

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

ESPUMOSOS NACIONALES / SPANISH SPARKLING WINES

	COPA	BOTELLA
Juve & Camps Essential Brut / D Cava	6	29
Juve & Camps Brut Rosé Brut / D Cava		39
Botani Sparkling Muscat Demi /DO Sierras de Málaga		32
Tartratos Brut Nature / sin DO		36

CHAMPAGNES / GRANDES MAISONS

	COPA	BOTELLA
Perrier Jouët Grand Brut Brut / AOC Champagne	13	69
Perrier Jouët Blason Rosé Brut Rosé / AOC Champagne		98
Cuvee Cristal Brut Vintage / AOC Champagne		350
Louis Roederer Collection 242 Brut / A.O.C. Champagne		78

PEQUEÑOS PRODUCTORES DE GRANDES CHAMPAGNES SMALL VIGNERONS

	COPA	BOTELLA
Pierre Peters Reserve Grand Cru Brut Reserve / AOC Champagne		74
Andre Clouet V6 Experience Brut / AOC Champagne		64
Coutier Blanc de Blancs GC Brut / AOC Champagne		65
De Sousa Cuvee Des Caudalies Brut / AOC Champagne		95
Delamotte Brut / A.O.C. Champagne		78
Colet Brut / A.O.C. Champagne		60

BLANCOS/ WHITE WINES

	COPA	BOTELLA
Delicados y ligeros		
Nisia Verdejo / DO Rueda Representa la finura de la zona y del varietal.	5	24
La Caña Albariño / DO Rías Baixas Viñas en el Valle de Salnés con mas de 80 años.	6	28
Brezo Godello y Doña Blanca / DO Bierzo Equilibrio entre la clásica Godello y la fragante Doña Blanca.		27
Fenomenal Sauvignon blanc / DO Rueda. Sutileza y armonía		26
Bitácora Verdejo / DO Rueda Fresco, ligero / Fresh, light	4	22
El Perro Verde Verdejo/ DO Rueda Bodegas Martivilli y Vilaviniteca elaboran este vino cargado de personalidad.		27

BLANCOS/ WHITE WINES

	COPA	BOTELLA
Aromáticos y frescos		
Avancia Cuvée de O Godello / DO Valdeorras Cremoso, con aromas de fruta blanca.		34
El Jardín de Lucía Albariño / DO Rías Baixas Bodegas Zárata elabora este cítrico, goloso y refrescante, albariño de viñas con rendimiento muy bajo.		29
El Novio perfecto Viura, moscatel / DO Utiel Requena Blanco refrescante con un toque dulzón.	4,5	23
Thanish Kabinett Riesling / Mosel - Alemania Viticultor histórico de la zona donde mejor Riesling se cultiva. Afrutado y elegante.		47
Finca O Pereiro Albariño / DO Rías Baixas Albariño de parcela criado casi a pie de playa. Salino, refrescante y con carácter.		40
Botani Moscatel de Alejandría / DO Sierras de Málaga Fresco, glicérico .	5	26

BLANCOS/ WHITE WINES

	COPA	BOTELLA
Con notas de Crianza		
Finca Valiñas Albariño / DO Rías Baixas El vino de parcela de Mar de Frades. Mineral y salino.		59
Navazos - Niepoort Palomino / Vinos de España La joint venture de dos grandes bodegas en un marco vinícola único. Fruta madura, frutos secos, salino, amargoso.		36
Azpilicueta Colección Privada Viura / DOC Rioja Complejo, cítrico, cremoso.		32
Límite Norte Maturana blanca, tempranillo blanco / DOC Rioja El viñedo más oriental de La Rioja, el último en recolectar de toda la región. Floral, fresco, amable.		35
Belondrade y Lurton Verdejo / DO Rueda Año tras año, uno de los vinos blancos más buscados de España.		62
Las Suertes Verdejo / DO Rueda El Rueda de viña muy vieja que elabora el malagueño Jorge Ordoñez en su bodega Nisia.		52
Ossian Verdejo / I.G.P. Castilla y León Viñedo prefiloxérico de la zona más extrema de Segovia. Frutal y especiado, sabroso y largo.		52

BLANCOS/ WHITE WINES

	COPA	BOTELLA
Con notas de Crianza		
Avancia Godello / DO Valdeorras Viñedo plantado en 1904. Fruta blanca, hierba seca, cremoso.		47
Petracs Furmint / Tokaji (Hungría) El Vega Sicilia blanco que se elabora en Hungría.		130
El Hombre Bala Albillo real / DO Madrid Viñedo muy viejo de la zona de Sierra de Gredos plantado sobre suelo granítico. Biodinámico. Frutal, anguloso, directo.		49
Remírez de Ganuza Viura, malvasía, garnacha blanca y otras / DOC Rioja Fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés. Delicado, cítrico, cremoso.		86

ROSADOS / ROSÉ WINES

	COPA	BOTELLA
Aurora D'Espiells Coupage / DO Penedés Ligero y fruta.	5	27
Ramón Bilbao Coupage / DOC Rioja Fruta rojas, acidez.		28
Charlatán Garnacha / DO Cigales Un rosado cítrico, refrescante y con personalidad		28
M de Minuty Coupage / AOC Cotés de Provence (Francia) Aromatico y fresco.		47

TINTOS / RED WINES

Ligeros-afrutados	COPA	BOTELLA
Azpilicueta Crianza Coupage, DOC Rioja Ligero, notas de roble	5	25
López Cristobal Roble Tempranillo, DO Ribera del Duero Un valor seguro.		28
Pujanza Hado Roble Tempranillo, DOC Rioja Ligero, notas de roble.		27
El Hombre bala 14 meses Garnacha, DOC Madrid Cultivo Biodinámico. Viñas de hasta 90 años Afrutado, especias dulces, largo y profundo		38
Cortijo Los Aguilares 8 meses Pinot Noir, DO Sierra de Málaga. Galardonado en el Concurso Mundial de Pinot Noir.		46
Pétalos del Bierzo 4 meses Mencía, DO Bierzo El pequeño de la Bodega de Álvaro Palacios. Floral, fruta roja en sazón, fresco		29
Reina de los deseos 14+6 meses Garnacha, DO Madrid Sorprendente de principio a fin		98

TINTOS / RED WINES

Cuerpo medio y estructura	COPA	BOTELLA
Tarsus Crianza Tempranillo / DO Ribera del Duero Fruta roja, tostado, fácil.		32
Pago de Anguix Costalara Crianza Tempranillo / DO Ribera del Duero Vainilla, coco, orégano seco, untuoso y fresco.		48
Vatan 22 meses Tempranillo / DO Toro Viñedo prefiloxérico, plantados en 1900. Fruta madura, hierba seca, cremoso y muy largo.	8	42
Finca La Emperatriz 14 meses Garnacha, viura, Tempranillo / DOC Rioja El rioja clásico que se esta redefiniendo a vinos más actuales.		49
La Loba Crianza Tempranillo / DO Ribera del Duero Fresco, envolvente y armonioso.		49
Abadía Retuerta Selección Especial 12 meses Coupage / V.T. Castilla y León Complejo, clavo y laurel, vibrante.		44
Preludio De Sei Solo 18 meses Tinto fino / DO Ribera del Duero 7.000 botellas. Viñas de 90 años. Vino con mucha personalidad, denso y profundo.		45
Predicador 17 meses Tempranillo, Graciano / DOC Rioja El pequeño de Bodegas Contador de Benjamín Romeo. Complejo, aterciopelado, accesible.		39
Finca Malaveña 22 meses Merlot, Cab.Sauvignon, Cab. Franc,garnacha / DO Penedés Malaveña=La mala vecina. Finca que produce este vino carnosos, redondo y estructurado.		39
La Mateo 14 meses Tempranillo, garnacha, graciano / DOC Rioja Una de las mejores bodegas de La Rioja Baja. Aromas de casis, especias y una boca amable.		38

TINTOS / RED WINES

Cuerpo medio y estructura

COPA

BOTELLA

Viña Sastre Crianza

Tinto fino / DO Ribera del Duero
Prototipo de un Ribera clásico de calidad.
Especiado, maduro, fruta negra, goloso.

34

Viñedos de Altura 15 meses

Garnacha, Tempranillo / DOC Rioja
Ramón Bilbao selecciona de las viñas de más
de 700 metros de altitud para dar un vino
fresco, elegante y equilibrado.

30

Tobía Selección de Autor 18 meses

Tempranillo, garnacha, graciano / DOC Rioja
Mucho respeto por la tradición, apuesta por la
innovación y cuidado del medio ambiente.

29

Beronia Edición Limitada 12+6 meses

Tempranillo / DOC Rioja
Selección de los mejores racimos

27

Semele Crianza

Tempranillo, merlot / DO Ribera del Duero
Bodegas Montebaco en Pesquera y Valbuena de Duero.
Viñedos únicos para vinos únicos.

5

25

Coto de Hayas Garnacha Centenaria 16 meses

Garnacha / D.O. Campo de borja
Suave, futsal, amplio.

26

Bosque de Matasnos 12 meses

Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
Intenso, fino y elegante.

44

Brezo 12 meses

Menda, Alicante Bouschet / D.O. Bierzo
Fruta roja madura, especias, equilibrado

24

TINTOS / RED WINES

Maduros y elegantes	COPA	BOTELLA
La Poza de Ballesteros 9 meses Tempranillo / DOC Rioja Artadi, una de las bodegas más importantes de este país. Esta parcela transmite elegancia, finura y profundidad.		250
Flor de pingus 18 meses Tinto fino / DO Ribera del Duero Este vino, casi mítico, contiene uvas de viñas viejas de 16 pagos diferentes. 40% barrica nueva, resto usada.	Magnum:	167 345
Finca Dofi 21 meses Garnacha, cabernet sauvignon, syrah / DO Priorato Año tras año es un vino que no pierde elegancia, expresión y una carnosidad que no es comparable.		145
La Cueva del Contador 18 meses Tempranillo / DOC Rioja 7 pagos de viña vieja de la zona más noble de Ábalos y San Vicente. Complejo, expresivo y profundo.		125
Centvm Vitis 10 meses Graciano / DOC Rioja Tempranillo Viñas prefiloxéricas de una bodega que elabora vinos en Elciego desde 1615.		105
Remírez de Ganuza Reserva Tempranillo, graciano / DOC Rioja Bodega fundada en 1989 en Samaniego. Un referente en viticultura. Complejo, elegante, pleno.		89
San Vicente 20 meses Tempranillo peludo / DOC Rioja El clon más aromático de la familia de los Tempranillo. Una bodega, un viñedo, una variedad, un vino.		69
Roda Reserva Tempranillo, garnacha, graciano / DOC Rioja Fruta roja, especias dulces, elegante.		44
Ausas Interpretación 16 meses Tempranillo / D.O. Ribera del Duero Xavier Ausas, ex director técnico de Vega Sicilia crea su vino en parcelas de más de 40 años.		60
Mauro 15 meses Tempranillo / VT Castilla y León Estructurado, equilibrado, sedoso, pleno de fruta madura.		56
PSI 18 meses Tempranillo / D.O. Ribera del Duero El hermano pequeño de Dominio de Pingus		59

TINTOS / RED WINES

Maduros y elegantes

COPA

BOTELLA

Pícaro del Águila 19 meses

Tinto fino, albillo, bobal, garnacha / DO Rib. del Duero
El bodeguero se formó en Romanee Conti, siguió en
Vega Sicilia y Arzuaga.

Maduro, fresco, mentolado, envolvente.

41

Pujanza Valdepoles 12 meses

Tempranillo / DOC Rioja

Viñedo de 18 hectáreas con 40 años en Laguardia.

Fruta roja, fresco, contemporáneo, equilibrado.

37

Las Viñas de Eusebio 16 meses

Tempranillo / DOC Rioja

Proyecto de Olivier Riviere. Anteriormente trabajó
para Domaine Leroy y Telmo Rodríguez.

Fresco, balsámico, fino.

81

Alion Magnum 12+15 meses

Tinto fino / DO Ribera del Duero

Se le conoce como el pequeño Vega Sicilia,
pero tiene personalidad propia.

Confitado, caja de tabaco, largo.

245

Pintia Magnum 12 meses

Tinta de toro / DO Toro

El Toro de Vega Sicilia, con un estilo más actual.

Goloso, armónico y sedoso.

210

La Nieta Magnum 12 meses

Tempranillo / DOC Rioja

1,75 hectáreas de un pago biodinámico, plantado

hace 50 años del que sale un vino que se marca en la memoria.

390

TINTOS / RED WINES

Clásicos y clásicos modernos

COPA

BOTELLA

Cirsion 8 meses

Tempranillo, graciano / DOC Rioja
Crianza corta en barrica para vinos sedosos y con gran volumen.
Intenso, complejo, humo, voluminoso.

241

Calvario 18 meses

Tempranillo, gamacha, graciano / DOC Rioja
La expresión de un suelo único.
Fruta negra en compota, mineral, sedoso.

158

Trasnocho 21 meses

Tempranillo, graciano, viura y malvasía / DOC Rioja
Viña de mas de 60 años. Obtenido por un sistema ideado por la propia bodega que evita la fricción y la oxidación.

125

Aalto PS 21 meses

Tinto fino / DO Ribera del Duero
PS=Pago Seleccionado de viñedo muy viejo.
Fruta negra, especias, intenso.

105

Mauro VS 26 meses

Tinto fino / V.T. Castilla y León
VS=Vendimia Seleccionada.
Frutos rojos, balsámicos, señorial.

88

Pujanza Norte 12+12 meses

Tempranillo / DOC Rioja
Viña que se asienta sobre roca caliza y que recibe muy directamente los vientos del norte.
Frutal, especiado, pleno.

76

Victorino 20 meses

Tinta de toro / DO Toro
Teso la Monja es una de las bodegas actuales más influyentes. Viñedo viejo.
Intenso, notas de café, carnoso.

67

Magnum: 140

Mirto 21 meses

Tempranillo / DOC Rioja
La máxima expresión de los vinos de Ramón Bilbao.
Afrutado, incienso, toffe, armado.

62

Ysios Selección 12 meses

Tempranillo / DOC Rioja
Fruta roja, mineral, tostado.

55

TINTOS / RED WINES

Clásicos y clásicos modernos

COPA

BOTELLA

Clio 21 meses

Monastrell, cabernet sauvignon / DO Jumilla
El vino más valorado de la región de Murcia y de las bodegas Juan Gil.
Intenso, café tostado, opulento.

65

Aalto 18 meses

Tinto fino / DO Ribera del Duero
El pequeño de la bodega de Mariano García (enólogo de Vega Sicilia durante 30 años).
Fruta Roja, fresca, estructura.

59

San Román 21 meses

Tinta de Toro / DO Toro
El proyecto de la Familia García (Aalto, Mauro...) en Toro.
Perfumado, poderoso, elegante.

54

Alonso de Yerro 12 meses

Tinto fino / DO Ribera del Duero
Bodega familiar que en poco tiempo ha llegado a ser una de las más valoradas en la zona.
Fresco, torrefactado, largo.

43

Finca Villacreces 14 meses

Tinto fino, cabernet sauvignon, merlot / DO Ribera del Duero
El vino más emblemático de la bodega, la selección de los mejores racimos.
Maduro, balsámico.

39

Almirez 14 meses

Tinta de toro / DO Toro
La familia Eguren, propietaria de Teso La Monja, elabora este vino fresco, especiado y cremoso de sus viñas de 20 años.

35

Juan Gil Etiqueta plata 12 meses

Monastrell / DO Jumilla
Maduro, especias, goloso.

28

Gaudium 18+24 meses

Tempranillo / DOC Rioja
El gran vino de Marqués de Cáceres.
Solo en grandes años. Viñas prefiloxéricas.

58

Tadeo 15 meses

Petit Verdot / DO Sierras de Málaga
En Ronda se dan alguno de los mejores Petit Verdot de España.
Intenso, pimienta y ciruelas, concentrado y fresco.

57

TINTOS / RED WINES

Clásicos y clásicos modernos

COPA

BOTELLA

Viña Tondonia Reserva

Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo / DOC Rioja
Cuando quiera saber cómo es un Rioja clásico.
72 meses de crianza.
Nariz fina, vainilla, redondo.

55

Pago de Negralada 17 meses

Tempranillo / V.T. Castilla y León
La pureza del tempranillo de pago de
Abadía Retuerta.
Zarzamora, frambuesa, cacao, fino y maduro.

95

Magnum: 210

Cuesta Las Musas 22 meses

Tinta de toro / DO Toro
De Bodegas Dominio del Bendito.
Viña centenaria de pie franco.
Solo en años excepcionales.

275

Titán del Bendito 20 meses

Tinta de toro / DO Toro
El potencial de los vinos de Toro para ser
considerados entre los mejores del mundo.

95

Valbuena 5º Magnum 36+24 meses

Tempranillo, merlot / DO Ribera del Duero
La mitad de años de crianza que Único, su
hermano mayor. Barrica francesa y americana.

395

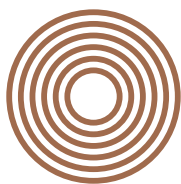
Clos de Féés Vieilles Vignes 14 meses

Garnacha, Cariñena, Syrah / AOC Côtes de Roussillon
Concentrado, aromático, sedoso.

70

DULCES / SWEET WINES

	COPA	BOTELLA
Victoria nº2 8 meses, Moscatel de Alejandría / DO Málaga Vino naturalmente dulce. Hacen falta 10 kg de uva para elaborar esta botella.	8,5	34 (375 ml)
Don PX Pedro Ximénez / DO Montilla Moriles Uvas asoleadas y pasificadas. El estilo más tradicional de Andalucía. Pasas, miel, frutos secos.	5,5	42
Moscatel naranja Moscatel de Alejandría / DO Málaga Vino dulce de licor que se macera con pieles de naranja cachorreña.	4,5	28 (500 ml)
Niepoort LBV Sousón, T. Roriz, T. Nacional / Porto-Douro LBV=Late Bottle Vintage. Vino de calidad de añada y criado 4/6 años en roble.	4,5	28 (375 ml)



MARBELLA MÁLAGA