

IBERIAN

½ RACIÓN RACIÓN

Iberian Loin Cane of Acorn-Fed Pork (80-100gr.) 	13,00€	18,00 €
Aged Artisan Sheep Cheese (80-100gr.) 	9,50 €	16,00 €
Tabla "Diego López" (140gr.) 		
Iberian Acorn-Fed Cured Ham and Loin Cane, Sheep Cheese		21,00 €
Acorn-Fed Cured Iberian Ham (100gr.)		26,00 €

SNACK




RACIÓN

Anchovies with Regaña and "Salmorejo"     	3,80 €	
Our "Gilda" (Tuna, Olive, "Piparras" and Tomato)   	3,80 €	

COLD STARTERS

















½ RACIÓN RACIÓN

Salmorejo with Iberian Ham and Eggs   	8,50 €	11,50 €
Mazamora with White Sprawn and Apple      	16,50 €	
Potato Salad, Tuna Belly and King Prawns    	9,50 €	13,00 €
Foie Millefeuille, Apple and Cheese    		16,50 €
Partridge Pate, P.X. Veil and Tarragon Tartara      		17,50 €
Cod and Orange Salad  		19,50 €
Seafood "Ajoblanco", Wild Croaker Tartare and Prawns       		14,00 €

Tomato Salad with Lettuce Hearts Vinaigrette and Costa del Sol Avocado  	15,00 €
Duck Ham Salad with Mango Fruit and Raspberry Vinaigrette 	19,00 €



HOT STARTERS

½ RACIÓN RACIÓN

Vegetable Ratatouille and Fried Egg 	10,00 €	14,00 €
Grilled Lettuce Hearts, Prickled Partridge, Smoked Aubergines and Foie   		15,50 €
Fried Crystal Prawns, Asadillo of Salmorejo, Pepitoria and Fried Egg      		17,00 €
Scrambled Eggs with Garlic, Asparogus and Snow Peas, White Prawns and		
Veal Sweetbreads    		19,50 €
Spanish Ecologic Omelet with Iberian Ham and "Padron" Peppers  		11,50 €


FRIED IN OLIVE OIL

½ RACIÓN RACIÓN

Iberian Ham and Chicken Croquettes   	7,00 €	12,00 €
Seafood Croquettes and Yellow Stew Mayonnaise         	8,50 €	14,00 €
Flamenquin of Iberian Loin   		17,50 €
San Jacobo, Acorn-fed Iberian Secret and Raciette Cheese    		16,50 €
Fried Aubergine and Cane Honey  	7,50 €	12,00 €





RICE

RACIÓN

- Oxtail Rice with mushrooms and artichokes (Minimum 2 persons)  18,00€/persona
- Prawns and Squid Rice. (Minimum 2 persons)  18,00 €/persona









FISH

RACIÓN

- Fried Cod, Creamed Spinach, Shrimp  26,00 €
- Piece of Coastal Fish (According to Market) with Veloute and Sauteed Vegetable  25,50 €
- Pil Pil Cod Cheeks and Seasonal Mushrooms  22,50 €
- Wild Red Tuna from Almadraba with Fried Roteña  23,50 €


MEATS

RACIÓN

- Acorn-fed Butt with Scrambled Potato  22,00 €
- Traditional Oxtail  24,80 €
- Red Beef Tenderloin with Foie, wild Mushroom Cream and Puff Pastry Potatoes  32,00 €
- Iberian Ravioli  18,00 €
- Cordovan Style Tripe, Potatoes and Red Cow's Snout  16,00 €
- Iberian Pork Cheek, Creamy Mashed Potato with crispy breadcrumbs  17,50 €
- Beef Tartar with Potatoes Millefeuille and Fried Egg Cream  27,50 €
- Roasted Duck Magret with Orange and Cherry Wild Rice  21,00 €

DESSERTS

RACIÓN

Pine Nut Cortadillo and Caramelised Banana Ice-cream	    	6,80 €
Olive Oil and Pedro Ximenez Orange Sorbet	  	6,50 €
Cheese Millefeuille and Rapberry Gel	    	6,80 €
Caramel whipped cream with hazelnut and almond ice cream	  	6,80 €
Caramel and Chocolat	      	7,00 €
Natural fruits with passion fruit soup and ginger ice cream	  	6,80 €

- Service, bread and olive oil 1,90 € -

Alérgenos:



Information for the user: Our clients are informed that, as established in Royal Decree 1021/2022, of December 13, which regulates certain hygiene requirements for the production and marketing of food products in retail establishments, those foods not consumed will be facilitated to be able to take.

MONTILLA-MORILES

SELECCIÓN



Fino Gran Barquero

Gran Barquero es la gama de vinos más emblemática de Pérez Barquero. Su Fino, 100% Pedro Ximénez, fermenta naturalmente y sin necesidad de encabezado. Como resultado, se presenta ligeramente menos seco que su par en Jerez. Una condición que viene dada por la variedad y por la climatología de Montilla. Es un Fino muy versátil y agradecido. Como curiosidad, este vino fue catado en 2008 por el crítico Eric Asimov en un especial del New York Times y lo posicionó en primer lugar, destacándolo como uno de sus finos favoritos por su elegancia y complejidad.

3,30

21 €

Oloroso Gran Barquero

Gran Barquero es un Oloroso ligeramente abocado, suave, aterciopelado y enérgico. Arquetipo del vino generoso andaluz sometido a crianza oxidativa. Sus casi 30 años de crianza le aportan singularidad: es un señor elegante, punzante, rico, salino y pleno. Estructurado, potente, cálido sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Suave al paladar. Ligero amargor en el final de boca. Aroma Muy intenso y penetrante. Complejo, de larga crianza con recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias.

4,60

29 €

Amontillado Gran Barquero

La contenida salinidad de este amontillado es un espectáculo. Su elaboración oscila entre los 25 y 30 años: más de 10 años de crianza biológica bajo el velo de flor y más de 15 años de crianza oxidativa. La relación calidad - precio de este Gran Barquero es inmensa. Muy consistente, estructurado, cálido, sabroso, potente, amplio y persistente. Elegante. En nariz, muy punzante e intenso. Aromas complejos con recuerdos de madera, frutos secos (avellana), especias y frutas sobremaduras.

4,60

33 €

Gran Barquero P.X. Viejo

Gran Barquero P.X. es un vino dulce intenso, profundo y complejo, un vino "caleidoscópico" en aromas, colores y sabores, perfecto para disfrutarlo lentamente. Gran estructura en boca, denso, potente y cálido. Muy persistente. Aroma elegante recuerdo de café y chocolate. Intenso, profundo y complejo. Mezcla de aromas primarios evolucionados por pasificación de la uva Pedro Ximénez, con otros complejos propios del envejecimiento oxidativo. Recuerdos de otros frutos pasificados: higos, ciruelas, café, cacao, maderas exóticas.

4,60

29 €

Palo Cortado Gran Barquero

Del conocimiento al placer. Gran Barquero Palo Cortado responde a un saber hacer bodeguero que nos permite seleccionar las botas precisas para componer un ensamblaje de gran singularidad. Fino y delicado, corpulento y profundo. Suave, duradero, interesante. Un canto a la maravillosa complejidad del universo de los vinos tradicionales de Andalucía. Nariz muy fina, recuerda a un amontillado. Tienes notas biológicas y algo dulces de la Pedro Ximénez. En boca tiene cuerpo de oloroso. No aparecen las notas dulces que aparecían en nariz.

5,60

43 €

BLANCOS



Vinos Andaluces	Amalia Blanco D.O. MONTILLA-MORILES Pedro Ximénez, Baladí, Airén y Moscatel. Bodegas Pérez Barquero.	3,10	17 €
	Finca La Cañada D.O. MONTILLA-MORILES 100% Verdejo. Bodegas Pérez Barquero.	3,10	18 €
	Fino Los Amigos D.O. MONTILLA-MORILES 100% Pedro Ximénez. Bodega Hnos. Gracia.	3,10	17 €
	Fresquito Vino de Pasto D.O. MONTILLA-MORILES 100% Pedro Ximénez. Bodegas Pérez Barquero		25 €
	Mata de Tejarejo V.T. DE CÓRDOBA Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría Bodegas Tejarejo.		24 €
	Croft Twist Semidulce D.O. JEREZ 100% Palomino. Bodegas González Byass.	3,90	20 €
Otras D.O.	Finca Las Caraballas Verdejo V.T. CASTILLA Y LEÓN 100% Verdejo (ecológico). Crianza de 6 meses sobre lías Bodega Finca Las Caraballas.	4,50	27 €
	Solagüen Semidulce D.O. Ca RIOJA Viura y Tempranillo blanco Bodegas Labastida.	3,90	19 €
	Viña Zorzal D.O. NAVARRA 100% Chardonnay. Viña Zorzal Wines	4,10	20 €
	El Perro Verde D.O. RUEDA 100% Verdejo. Bodegas Uvas Felices.		25 €
	Viñas del Vero D.O. SOMONTANO 100% Gewurztraminer Bodegas Viñas del Vero.		26 €
	Valdesil D.O. VALDEORRAS 100% Godello, 5 meses de crianza con sus lías Bodega Valdesil.		31 €
	Belondrade y Lurton D.O. RUEDA 100% Verdejo Bodega Belondrade.		58 €
	Lusco D.O. RÍAS BAIXAS 100% Albariño Adegas Pazos de Lusco.		28 €

ESPUMOSOS



Gramona Imperial Brut	CORPINNAT		
50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 15% Chardonnay y 5% Parellada Gramona			34 €
G1 Perez Barquero	D.O. MONTILLA-MORILES		
100% Pedro Ximénez Perez Barquero			26 €
Cloe Brut Nature	D.O. SIERRAS DE MÁLGA		
100% Savignon Blanc. Bodegas Doña Felisa.			38 €
Moët & Chandon. Brut Imperial	D.O. CHAMPAGNE		
Meunier, Pinot Noir y Chardonnay. Bodega de Moët et Chandon.			63 €
Deutz Brut	D.O. CHAMPAGNE		
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Bodega Champagne Deutz.			67 €
L'O de Lorigan Brut Nature	D.O. CAVA		
Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. L'Origan Cava			36 €

ROSADOS



Los Aguilares Rosado	D.O. SIERRA DE MÁLAGA		
69% Tempranillo, 18% Syrah, 13% Merlot. Cortijo Los Aguilares.		4,10	24 €
Viñas del Vero Merlot Tempranillo Rosado	D.O. SOMONTANO		
Merlot y Tempranillo. Bodegas Viñas del Vero.		3,90	19 €
Forlong Rosado	V.T. CÁDIZ		
100% Cabernet Sauvignon. Bodegas Forlong.			24 €

TiNTOs



Tesoros de las D.O.

Dulas	V.T. DE CÓRDOBA		
100% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barricas de roble francés. Bodega Lagar de la Salud.			30 €
Finca Moncloa	V.T. DE CÁDIZ		
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdor, Tintilla de Rota. 12 meses en barricas de roble americano y francés. Bodegas González Byass.			30 €
Camarolos	D.O. SIERRAS DE MÁLAGA		
60% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 20% Tempranillo. 20 meses en barrica Bodegas Victoria Ordoñez			32 €
Los Aguilares Tinto	D.O. SIERRAS DE MÁLAGA		
75% Tempranillo, 12% Garnacha, 9 % Syrah. Vino sin crianza. Bodega Cortijo los Aguilares.			25 €
Pago El Espino	D.O. SIERRAS DE MÁLAGA		
65% Petit Verdot, 24% Syrah, 11% Tempranillo. 15 meses en barricas de roble francés. Bodega Cortijo los Aguilares.			34 €
Finca Río Negro	V.T. CASTILLA		
63% Tempranillo, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah y 8% Merlot. 12 meses en barrica de roble francés y americana. Bodegas Río Negro.			29 €
Prima	D.O. TORO		
85% Tinta de Toro y 15% Garnacha. 12 meses en barrica de roble francés y americana. San Román Bodegas y Viñedos			25 €
Viña San Román	D.O. TORO		
100% Tinta de Toro. 24 meses en barrica de roble francés y americana. San Román Bodegas y Viñedos			47 €
Camins del Priorat	D.O.Q. PRIORAT		
50% Garnacha, 15% Cariñena y Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. 6 meses en barricas de roble francés. Bodegas Álvaro Palacios.			36 €
Pétalos del Bierzo	D.O. BIERZO		
100% Mencía. Bodega Descendientes de J. Palacios.			33 €
Mauro	V.T. CASTILLA Y LEÓN		
85% Tempranillo, 10% Syrah y 5% Cabernet Sauvignon. 15 meses en barricas de roble. Bodegas Mauro.			53 €

TiNTOs



Rioja

Beronia. Crianza	D.O.Ca. RIOJA		
91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Mazuelo. 12 meses en barrica de roble americano y francés. Bodegas Beronia.		3,90	19 €
García Olano Maceración Carbónica	D.O.Ca. RIOJA		
95% Tempranillo y 5% viura. Vino sin crianza Bodegas García Olano		3,90	17 €

	Vallobera	D.O.Ca. RIOJA		
	100% Tempranillo. 14 meses en barrica de roble francés. Bodegas Vallobera			23 €
	La Montesa	D.O.Ca. RIOJA		
	100% Garnacha. 12 meses en barrica de roble. Bodegas Palacios Remondo			27 €
	Luis Cañas Reserva Selección de la Familia	D.O.Ca. RIOJA		
	100% Tempranillo. 20 meses en barricas de roble francés y americano. Bodegas Luis Cañas.			36 €
	Predicador Tinto	D.O.Ca. RIOJA		
	95% Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. 16 meses de barricas de roble francés. Bodega Contador.			40 €
	Marqués de Murrieta Reserva	D.O.Ca. RIOJA		
	87 % Tempranillo, 6% Mazuelo, 5% Graciano y 2% Garnacha. 20 meses en barricas de roble francés y americano. Bodega Marqués de Murrieta.			34 €
	Lindes de Remelluri	D.O.Ca. RIOJA		
	Tempranillo, Garnacha y Graciano. 13 meses en barricas de roble. Granja Ntra. Sra. De Remelluri			29 €
	El Puntido	D.O.Ca. RIOJA		
	100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés y americano. Bodega Viñedos de Párganos (Sierra Cantabria)			61 €
	Montevannos Roble	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 4 meses en barrica de roble americano y francés. Bodega El Hacedor			4,10 21 €
	Melior de Matarromera Roble	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 6 meses en barrica de roble americano y francés. Bodega Matarromera			4,10 21 €
	Tomas Postigo 3º año	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. 12 meses de roble francés Bodegas Tomas Postigo			48 €
	Matarromera Crianza	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés y americano. Bodegas Matarromera			37 €
	Antídoto	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 10 meses en barricas de roble americano y francés. Bodegas Antídoto.			31 €
	Alonso del Yerro	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés. Bodega Viñedos Alonso del Yerro.			38 €
	Finca Resalso	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 4 meses en barrica de roble francés. Bodegas Emilio Moro.			24 €
	Venta Las Vacas	D.O. RIBERA DEL DUERO		
	Tinta Fina 100% Tempranillo. 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Elaborado por Bodegas Vizcarra para Bodegas Uvas Felices.			31 €