

























































Ibéricos	½ Ración	Ración
Caña de Lomo Ibérica de Bellota (80-100gr.)  	12,00 €	17,00 €
Queso de Oveja Artesano Añejo (80-100gr.) 	9,00 €	15,00 €
Tabla "Diego López" (140gr.)  		20,00 €
Jamón y Caña de Lomo Ibéricos de Bellota, Queso de Oveja		
Jamón Ibérico de Bellota (100gr.)		25,00 €
Entrantes Fríos	½ Ración	Ración
Salmorejo Cordobés, Jamón Ibérico y Huevo  	6,00 €	10,00 €
Mazamorra, Gamba Blanca y Manzana     		16,00 €
Ensaladilla de Ventresca de Atún y Langostinos   	8,00 €	12,00 €
Anchoas del Cantábrico      		3€/unidad
Pate de Perdiz, Pedro Ximénez y Tártara de Estragón        		16,50 €
Ave Escabechada, Pipirrana Licuada de Zanahoria y Berenjena a la Llama  		14,00 €
Ensalada de Brandada de Bacalao y Ajo Blanco de Naranja   		14,50 €
Fritos en Aceite de Oliva Virgen	½ Ración	Ración
Croqueta de Pollo Asado, Tomillo Limón y Mahonesa de Pimientos Verdes Fritos   	7,00 €	12,00 €
Berenjena Frita  	8,00 €	12,00 €
Flamenquín de Cabezal Ibérico   		16,00 €
Buñuelos de Bacalao y Muselina de Ajo Asado   	7,00 €	12,00 €
Entrantes calientes	½ Ración	Ración
Pisto de Verduras 	9,00 €	12,00 €
Tortilla de Piparras Frescas, Morcilla Ibérica y Pil Pil de Merluza.   		14,00 €

Arroces y pastas

Ración

Arroz de Rabo de Toro. (Mínimo 2 personas)   16,00 €/persona

Rossejat al Horno, Pulpo Asado y Ajetes. (Mín. 2 pers.)        16,00 €/persona

Pescados






Ración




Pescado de Lonja del Día (Sugerencia del Día).  (según mercado)




Gamba Cristal, Guiso de Choco en Amarillo, Huevo Mollet y Cremoso de Papa a lo Pobre.        16,00 €

Carnes

Ración

Costilla Ibérica Deshuesada, Emulsión de Huevos Fritos Camperos y Cremoso de Chistorra.      18,00 €

Preso Ibérica de Bellota, Crema de Calabaza-Naranja, Mojo de Tomates Asados y Vinagreta de Hierbas.    19,50 €

Rabo de Toro Deshuesado y Parmentier al Aceite de Oliva.    24,00 €

Solomillo de Vaca Retinta y Foie.  26,00 €

Postres

Ración

Cortadillo de Piñones y Helado de Plátano Flambeado.       6,50 €

Sorbete de Naranja, Aceite de Oliva y Pedro Ximénez.     5,00 €

Tarta Cremosa de Chocolate y Helado de Nocciola.      6,50 €

Flan de Yema y Limón, Crema Doble y Helado de Nata Fresca.     5,00 €

Milhoja de Queso y Estofado de Frutos Rojos.      6,00 €

*Servicio, pan y aceite 1,80 €

Alérgenos:



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.

2,80 | 18 €

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.

4,30 | 24 €

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.

4,30 | 25 €

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.

4,20 | 25 €

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.

5,25 | 35 €

BLANCOS



Vinos Andaluces	Viñaverde Blanco D.O. MONTILLA-MORILES Pedro Ximénez, Baladí, Airén y Moscatel. Bodega Gracia Hnos.	2,20	13 €
	Finca La Cañada D.O. MONTILLA-MORILES Verdejo. Bodegas Pérez Barquero	2,30	14 €
	Fino Los Amigos D.O. MONTILLA-MORILES 100% Pedro Ximénez. Bodega Hnos. Gracia.	2,20	14 €
	Croft Twist Semidulce D.O. JEREZ 100% Palomino Bodegas González Byass		17 €
	Dulas Blanco D.O. MONTILLA-MORILES 100% Cabernet Sauvignon. 12 meses en barrica de roble francés.		18 €
Otras D.O.	Finca Las Caraballas Verdejo V.T. CASTILLA Y LEÓN 100% Verdejo (ecológico). Bodega Finca Las Caraballas.	4,00	24 €
	El predicador Blanco D.O. RIOJA Garnacha blanca, Viura, Malvasía Bodega Benjamín Rodeo.		30 €
	El Perro Verde D.O. RUEDA 100% Verdejo. Bodegas Uvas Felices.		19,50 €
	Viñas del Vero D.O. SOMONTANO Macabeo y Chardonnay. Bodegas Viñas del Vero.		16 €
	Zarate Albariño D.O. RÍAS BAIXAS 100% Albariño. Bodegas Zarate.		21 €

ESPUMOSOS



Freixenet Reserva Real Cava Brut D.O. CAVA Macabeo, Parellada y Chardonnay. Bodega Vilarnau.	38 €
Colet-Navazos Extra Brut D.O. PENEDES 100% Xarel lo. Bodegas Equipo Navazos.	34 €
Moët & Chandon. Brut Imperial D.O. CHAMPAGNE Meunier, Pinot Noir y Chardonnay. Bodega de Moët et Chandon.	46 €
Gramona La Cuvee Brut D.O. CORPINNAT 45% Xarel lo, 45% Macabeo, 10% Parellada. Bodegas Gramona.	23 €
Anna de Codorníu D.O. CAVA 70% Chardonnay, 15% Parellada, 15 % Xarel lo Bodega Codorniu	21 €
Las Olas del Melillero. Sparkling Rosé D.O. SIERRA DE MÁLAGA Pedro Ximénez, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo Bodega Victoria Ordóñez	26 €

ROSADOS



Dulas Rosado VT DE CÓRDOBA 100% Cabernet Sauvignon. Bodegas Lagar de la salud.	23 €
Viña de las Miedes Rosado D.O. CALATAYUD 100% Garnacha. Bodegas San Alejandro.	2,80 15 €
Forlong Rosado VT CÁDIZ 100% Cabernet Sauvignon (ecológico) Bodegas Forlong	19 €

TiNTOs



Rioja	Beronia. Crianza D.O.Ca. RIOJA		
	91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Mazuelo 12 meses en barrica de roble americano y francés.	2,80	17 €
	Palacios Remondo La Montesa D.O.Ca. RIOJA		
	Garnacha 12 meses en barrica de roble.		24 €
	Beronia Mazuelo. Reserva D.O.Ca. RIOJA		
	100% Mazuelo. 27 meses en barricas de roble americano y francés.		26 €
	Draco. Reserva D.O.Ca. RIOJA		
100% Mazuelo. 27 meses en barricas de roble americano y francés.		46 €	
Predicador Tinto D.O.Ca. RIOJA			
95% Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. 16 meses de barricas de roble francés.		32 €	
Sierra Cantabria Colección Privada D.O.Ca. RIOJA			
100 % Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés y americano.		42 €	
Sierra Cantabria Crianza D.O.Ca. RIOJA			
100% Tempranillo. 14 meses en barricas de roble francés y americano.	3,80	20 €	
Ribera del Duero	Roble del Convento. Crianza D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 10 meses en barrica de roble americano y francés.	3,80	18 €
	Vega Real Empecinado. Crianza D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% tinta del país. 13 meses en barricas de roble americano y francés.	3,80	19 €
	Antídoto D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 10 meses en barricas de roble americano y francés.		25 €
	Pago de Carraovejas D.O. RIBERA DEL DUERO		
	94% Tinto fino, 4% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot. 12 meses en barricas de roble americano y francés.		45 €
	Alonso del Yerro D.O. RIBERA DEL DUERO		
	100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés.		32 €
Finca Resalzo D.O. RIBERA DEL DUERO			
100% Tinto Fino. 4 meses en barrica de roble francés.		18 €	
Vega Real Roble D.O. RIBERA DEL DUERO			
Tinta del país. 6 meses de barrica de roble americano y francés.		17 €	
Venta Las Vacas Crianza D.O. RIBERA DEL DUERO			
Tinta Fina. 12 meses de roble francés.		26 €	



Pago El Espino	D.O. SIERRAS DE MÁLAGA	
65% Petit Verdot, 24% Syrah, 11% Tempranillo. 15 meses en barricas de roble francés.		26 €
Almirez	D.O. TORO	
100% Tinta de Toro. 14 meses en barricas de roble francés.		29 €
Finca constancia parcela 23	V.T. CASTILLA 100%	
Tempranillo 6 meses en barrica de roble		17 €
Altos de la Finca	V.T. CASTILLA	
Syrah, Petit Verdot. 18 meses de roble francés.		27 €
Casa Castillo Valtosca	D.O. JUMILLA	
100% Syrah. 10 meses en fudres usados de roble francés.		26,50 €
Camins del Priorat	D.O.Q. PRIORAT	
50% Garnacha, 15% Cariñena y Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Fermentación en tino de roble y crianza de 6 meses en barricas de roble francés.		29 €
Baltasar Gracián "El Héroe"	D.O. CALATAYUD	
100% Garnacha. 10 meses de barrica de roble		18,50 €
Bastión de la Luna Tinto	D.O. RÍAS BAIXAS	
Mencia, Loureiro, Caiño tinto, Espadeiro. 12 meses de barricas de roble francés.		27 €
4 Gotes	D.O.Q. PRIORAT	
Garnacha, garnacha peluda, garnacha tintorera, garnacha gris. 6 meses en barrica de roble francés.		21 €
La Miranda de Secastilla	D.O. SOMONTANO	
100 % Garnacha. 8 meses en barricas de roble francés de 2º y 3º año.		20 €
La Bruja de Rozas	D.O. MADRID	
100% Garnacha. 9 meses en barricas de roble francés.		26 €
Los Aguilares Tinto	D.O. SIERRAS DE MÁLAGA	
75% Tempranillo, 12% garnacha, 9 % Syrah Vino sin crianza.		19,50 €
Petit Pittacum	D.O. BIERZO	
100% Mencia. Vino sin crianza		17 €
Románico	D.O. TORO	
Tempranillo. 6 meses en barricas de roble francés.		19 €