

NOTRE CAVE À VIN

VINS FORTIFIÉS LOCAUX

	Verre/Bouteille	
Fino Olivares	3.2	
D.O. MONTILLA-MORILES		
Amontillado	6.5	
D.O. MONTILLA-MORILES		
Oloroso	6.5	
D.O. MONTILLA-MORILES		
Palo Cortado	8.5	
D.O. MONTILLA-MORILES		
Pedro Ximenez	6	
PEDROXIMENEZ D.O.MONTILLA-MORILES		

VINS BLANCS

	Verre/Bouteille	
Cuatro Rayas Frizzante	4,40	22
Rey Santo	4.40	22
VERDEJO D.O. RUEDA		
Viña Zorzal	4.40	22
CHARDONNAY		
Costas Das Dornas	4.40	22
D.O. ALBARIÑO		
Tamborá	4.80	24
D.O. GODELLO		
Casal De Armán		32
D.O. RIBEIRO		
Pazo de San Mauro		38
D.O. ALBARIÑO RÍAS BAIXAS		
Belondrade Quinta Apolonia		39
VERDEJO VIURA		

VINS ROUGES DE RIOJA

	Verre/Bouteille	
Viña Bujanda	4.30	21
D.O. RIOJA		
La Locomotora	4.90	24,5
D.O. RIOJA		
Finca Los Locos		38
D.O. RIOJA		
Roda Reserva.		48
D.O. RIOJA		

VINS ROUGES DE RIBERA

Claus	4.40	22
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Melior 9 mois (Matarromera)	5	25
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Conde San Cristóbal		38
D.O.RIBERA DEL DUERO		
Pago de los Capellanes		44
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Bosque de Matasnos		48
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Pagos de Carrovejas		54
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Pícaro del Águila		53
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Malleolus		58
D.O. RIBERA DEL DUERO		

AUTRES APPELLATIONS

Petit Pitacum	4,5	25
D.O BIERZO		
Románico		30
D.O. TORO		
Abadia Retuerta Selección		48
D.O. VINO DE PAGO ABADÍA		

VINS ROSÉS

Laus Rosado	4.40	22
GRENACHE ET SYRAH SOMONTANO		

VINS EFFERVESCENTS

Chandon Garden Spritz	0.75 L	50
D.O.ARGENTINA		
Croft Twist	4,4	22
FINO SPRINT D.O. JEREZ		

SANGRIA

Verre/Bouteille	
Espagnole	8.5 28
MÉLANGE SECRET DE LIQUEURS, FRUITS DE SAISON ET VIN ROUGE	

Au cava	8.5 28
MÉLANGE SECRET DE LIQUEURS, PURÉE DE MANGUE ET DE MELON, FRUITS DE SAISON, CAVA ET SODA	

CAVA

Parxet Brut Reserva	6 36
ÉLEVÉ 24 MOIS EN BOUTEILLE ; PANSA BLANCA, MACABEO ET PARELLADA	

COCKTAILS SIGNATURE

JULIO
FRESH

SUGGESTION

UN
KRAKEN
POR EL
GUADAL-
QUIVIR 10

RHUM ARÉHUCAS 12 ANS, MANGUE, CITRON VERT, GINGEMBRE ET TOUCHE DE FRAMBOISE.

CHI-
QUITA
PICO-
NERA 10

GIN ROKU, LIQUEUR DE POMME SANS ALCOOL, FLEUR DE SUREAU, VANILLE ET CITRON VERT.

SPECIAL
VORAS

SUGGESTION

EL
TORO
DE BEL-
MONTE 10

RHUM ARÉHUCAS GOLD, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, FALERNUM ET CAFÉ.

LA
CABE-
ZA DE
JUDIT 10

MEZCAL 400 CONEJOS, MANGUE, CITRON VERT, VANILLE ET GINGER BEER.

CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Imperial	0.75 L	75
PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER CHAMPAGNE, FRANCE		

Moët Chandon Rosé Imperial	0.75 L	85
PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER CHAMPAGNE, FRANCE		
Moët Chandon Ice Imperial	0.75 L	95
PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER CHAMPAGNE, FRANCE		

Veuve Clicquot	0.75 L	85
PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER CHAMPAGNE, FRANCE		
Dom Perignon	0.75 L	300
PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER CHAMPAGNE, FRANCE		

COCKTAILS CLASSIQUES 9

Porn Star Marina	
VODKA, VANILLE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT.	
Negroni	
GIN ROKU, CAMPARI ET VERMOUTH ROUGE.	
Aperol Spritz	8
APEROL, CAVA ET SODA.	

BLOODY MARY	
VODKA ABSOLUT, JUS DE TOMATE, CITRON VERT, SAUCE WORCESTERSHIRE, TABASCO, SEL ET POIVRE.	
Original Spritz	
CAMPARI, CAVA ET SODA.	
Mojito	
RHUM BLANC ARÉHUCAS, SUCRE ROUX, CITRON VERT, MENTHE ET ANGOSTURA.	

Daiquiri	
RHUM BLANC ARÉHUCAS, CITRON VERT, SUCRE BLANC ET SAVEURS AU CHOIX.	
Margarita	
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL, CITRON VERT ET TRIPLE SEC.	

Moscow Mule	
VODKA ABSOLUT, CITRON VERT, GINGER BEER ET CONCOMBRE.	
Notre Mint Julep	
MAKER'S MARK, PURÉE DE BANANE, MENTHE ET CITRON VERT.	
Espresso Martini	
VODKA ABSOLUT, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO ET SIROP DE VANILLE.	
Paloma	
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL SILVER, CITRON VERT, SUCRE ET SODA AU PAMPLEMOUSSE.	
Piña Colada	9.5
RHUM BRUGAL DOBLE RESERVA, NOIX DE COCO ET ANANAS FRAIS.	
Sex on the Beach	
VODKA ABSOLUT, JUS D'ORANGE, PÊCHE ET CANNEBERGE.	

COCKTAILS SANS ALCOOL 9	
Chiquita Piconera 0.0	
GIN TANQUERAY 0.0, CITRON VERT, LITCHI, ROSE ET SODA À LA FLEUR D'ORANGER.	
Mojito sans alcool	
FRUIT AU CHOIX : MANGUE, FRAISE, PASTÈQUE, MELON OU FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, MENTHE ET SODA.	
Piña Colada	
ANANAS NOIX DE COCO	
Daiquiri sans alcool	
SUCRE, CITRON VERT ET SAVEURS AU CHOIX	

POUR
COM-
MEN-
CER

SANS
HÉSI-
TER

AU
JARDIN

AVEC
DEUX
ŒUFS

Jambon ibérique 100 % nourri aux glands
DEMI-PORTION (50 G) 15 € - PORTION (100 G) 27 €.
TOASTS AU LEVAIN, TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : SUPPLÉMENT 5 €.

Fromage affiné au lait de brebis
PORTION (200 G).

Anchois de Santoña ouvert en papillon
AVEC SA REGAÑA CROUSTILLANTE ET SON BEURRE ARTISANAL.

Olives de la région

Salmorejo cordouan, œuf dur, huile d'olive et jambon ibérique

Salade de pommes de terre au pil-pil
MAYONNAISE À L'HUILE D'OLIVE, GAMBAS AU PIL-PIL, OIGNON ROUGE ET ŒUF DUR.

Mazamorra aux amandes et sardine fumée

Gambas croustillantes
CŒURS DE LAITUE, MENTHE ET KIMCHI AUX FRUITS ROUGES.

Cappuccino de queue de taureau
CRÉMEUX DE QUEUE DE TAUREAU, MINI-CROISSANT AU BEURRE.

Nos croquettes de jambon ibérique
CROQUETTES CRÉMEUSES DE JAMBON IBÉRIQUE, CÉBETTE GRILLÉE ET TRUFFE (8 PIÈCES).

Nachos à la joue de porc
JOUÉ DE PORC IBÉRIQUE, FROMAGE FONDU ET PICO DE GALLO.

Patatas bravas
POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, MAYONNAISE AU CHIPOTLE FUMÉ, AIL FRIT, FILAMENTS DE PIMENT ET OIGNON CROUSTILLANT.

Tataki de presa ibérique, vinaigrette pistache

Salade de gambas en tempura
ŒUF POCHÉ, SAUCE AU MIEL ET À LA MOUTARDE.

Salade Agua Caprese aux pignons
BURRATA, TOMATES DU POTAGER, AVOCAT, PESTO ET PIGNONS.

Poireaux grillés
ŒUFS FERMIERS FRITS, JAMBON IBÉRIQUE, FROMAGE ET HUILE DE TRUFFE.

Œufs cassés, pommes de terre truffées et salchichón ibérique

EXTRA Service de pain au levain 2

Demandez notre carte des allergènes.

PORTIONS

15 / 27

18

4,80 € / unité

1.80

9

14.50

11.50

13.50

14.50

13.50

17

12.50

16

15

15

15

16



PORTIONS

Notre flamenquín serrano Voraz 15
LONGE DE PORC FARCIE AU JAMBON SERRANO ET AU LARD, PANÉE ET CROUSTILLANTE.

Burger de bœuf maturé 16
BACON, CHEDDAR ET NOTRE SAUCE SPÉCIALE.

Joues de porc ibérique aux pistaches 18.50
SAUCE VORAZ AUX NOTES SUBTILES DE CANNELLE ET DE PISTACHE.

Faux-filet de bœuf grillé, 400 g 32

Abanico de porc ibérique de bellota 22
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES.

Pad thaï de queue de taureau 18
LAIT DE COCO ET CURRY ROUGE.

Cornet de poisson frit 16
POISSON FRIT AVEC MAYONNAISE AUX AGRUMES.

Maigre au four 19.50
MAIGRE RÔTI, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR ET FAUX RISOTTO D'ÉPINARDS.

Dos de cabillaud 19.50
DOS DE CABILLAUD, PISTO MAISON ET CREVETTES CRISTAL.

Cheesecake 8
AU CHOCOLAT BLANC.

Gâteau Sacher 8
GÉNOISE MOELLEUSE AU CHOCOLAT.

Torrija caramélisée 8

Gâteau à la carotte 8

COCINA ★ VO-
RAZ
DE JULIO ★ COPAS

★
COCTELERÍA

