



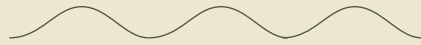
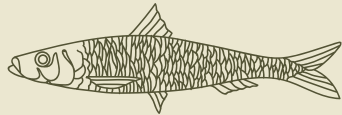
*Carta del
restaurante*



ULTRAMARINOS
PECORINO

GRANADA 2020

Mon-tadito	Al corte	<i>La — Charcutería</i>
3	9	Mortadela de Bolonia
8	14/24	Jamón ibérico de bellota 5J
8	14/24	Caña de lomo ibérica de bellota
4	12	Fuet de Vic Casa Sendra
3	9	Queso de cerdo La Viñuela
4	12	Sobrasada Mallorquina Can Company
3	9	Chorizo a la sidra de Arbizu
3	9	Morcilla de Burgos



SNACKS

Gilda premium 3	Piparras en vinagre 3
Almendras fritas 3	Torreznos de soria 6/12
Olivas aliñadas 3	Patatas de San Nicasio 4

CONSERVAS DE PESCADO

Mejillones en escabeche (7/10 und) 12
Anchoas de Santoña en Octavillo (10 und) 14
Berberechos gallegos (25/35 und) 18
Sardinas ahumadas (6/7 und) 14
Lomo de Salmón en aceite de oliva (150gr) 15
Chipirones en su tinta 12
Boquerones Costera en vinagre (12 ud) 18

Servidas en lata helada con patatas fritas o pan brióche y mantequilla

QUESOS

— ITALIANOS

*La tabla variada
6 por persona (mín. 2)*

Pecorino Romano
Pecorino Trufado
Pecorino Pepato
Parmigiano Reggiano
Gorgonzola

— NACIONALES

*La tabla variada
6 por persona (mín. 2)*

Las RRR, Granada
Payoyo, Cádiz
Mahón añejo, Mallorca
San Simón ahumado,
Galicia
Idiazábal, Navarra

— EUROPEOS

*La tabla variada
6 por persona (mín. 2)*

Comte Vielle, Francia
Brie, Francia
Basils Jamon, Alemania
Gouda al pesto, P. Bajos
Gruyer, Suiza

Burratína pugliese con mortadela de Bolonia, tomate y rúcula 14

CAVIAR

París 1925 Baeri 10gr	25
París 1925 Beluga 10gr	55
Riofrío Eco Clásico 15gr	50



CROQUETAS

(6 und) 9

Pollo, Jamón, Boletus,
Bacalao, y Espinacas

VERDURAS

Tomate de temporada con aguacate y melva 12
Alcachofa con jamón ibérico (2/4 ud) 9/18
Pimientos asados con ventresca de atún 14
Pisto Casero con huevos fritos 12
Habitas baby con jamón ibérico y huevo frito 14
Espárrago de Navarra DO 5 frutos 14

Legumbres con D. Origen



Lentejas pardinas con foie 12
Garbanzos Pedrosillos con bacalao 12
Alubias de Tolosa con chorizo 12
Cocido Andaluz con su pringá 12

HUEVOS DE GALLINAS FELICES

Dos huevos fritos en AOVE acompañados de

Morcilla de Burgos 9
Jamón ibérico 14
Torreznos 9
Chorizo 9
Foie 12
Trufa de temporada 25
Caviar Baeri 30

ESPECIALIDADES

Foie mi-cuit casero de pato al Armagnac 12/22
Nuestro Vitello Tonnato 12
Huevos rellenos 10
Steak Tártaro de solomillo de ternera 22
Hamburguesita de solomillo ibérico 7
Flamenquín de setas y queso pecorino 12
Callos de ternera con pata morro y oreja 12
Lomo de vaca a la sartén (400 gr) 24
Chuletillas de lechal 3,5/unidad
Codillo asado 18

POSTRES

Flan cremoso 5
Tocinillo de cielo 6
Tarta helada de chocolate de Los Italianos 5
Tarta de queso Pecorino 6
Helado de turrón al corte 5
Pan cristal chocolate y AOVE 5

BOTELLEO

VINO BLANCO

✦ D.O Granada	
Calvente/ <i>Moscatel de Alejandria</i>	22
Zagal/ <i>Sauvignon Blanc</i>	13,50
✦ D.O Somontano	
Viñas del Vero/ <i>100% Chardonnay</i>	18
✦ D.O Rias Baixas Paco & Lola/ <i>Albariño</i>	20
El Zarzal/ <i>Godello</i>	23
La Revelía/ <i>Godello</i>	34
Envidia Cochina/ <i>Albariño</i>	32
✦ D.O Rueda	
Verdejo/ <i>Verdejo</i>	18
Belondrade & Lurton/ <i>Verdejo</i>	50
Beronia/ <i>Verdejo</i>	20
Jose Pariente/ <i>Verdejo</i>	22
Finca Caraballas/ <i>Chardonnay</i>	18

Vino Rosado

✦ D.O Granada	
Rosa o Calvente/ <i>Petit Verdo</i>	19
✦ D.O Navarra	
Chivite Las Fincas/ <i>Garnachia & Tempranillo</i>	22
✦ D.O Rivera del Duero	
Rosa e Arzuaga/ <i>Tempranillo</i>	25
✦ D.O Cotess de Provence	
Rock Ángel/ <i>Tempranillo</i>	60

Champagne, Cava & Espumosos

✦ Espumoso	
Rania, D.O Granada/ <i>Moscatel de Alejandria</i>	24
✦ Cava	
Tatum Ergo/ <i>Pinot Noir</i>	40
Agustí Torelló Brut/ <i>Moscatel de Alejandria</i>	26
Kripta/ <i>Macabeo Xarelo Parellada</i>	70
✦ Champagne	
Mercier By Moet/ <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	40
Moët Chandon/ <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	70
Veuve Cliquot Yelow/ <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	80
Veuve Cliquot Rosé/ <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	95
Ruinart Blanc de Blancs/ <i>100% Chardonnay</i>	115
Krug Gran Cuveé/ <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	300

GENEROSOS

Tio Pepe	15
<i>Palomino Fino</i>	
Manzanilla Maruja	17
<i>Palomino Fino</i>	
Alfonso	19
<i>Oloroso Seco, Jerez</i>	

Vino Dulce

Floralis	18
<i>Moscatel</i>	
Néctar PX	20
<i>Jerez, Pedro Ximénez</i>	
Solera 1847	16
<i>Jerez, Cream</i>	

Vino Tinto

✦ D.O Granada	
Rey Zagal Reserva/ <i>Petit Verdo</i>	24
Calvente Castillejos/ <i>Syrah, Merlot, Tempranillo & Cabernets</i>	36
✦ D.O Cádiz	
Cobijado/ <i>Petit Verdor, Syrah, Cabernet, Merlot & Tintilla de Rota</i>	26
✦ D.O Priorat	
Salmos/ <i>Cariñena, Garnachia & Syrah</i>	40
Blecua/ <i>Garnachia</i>	110
✦ D.O Requena	
Bobos Finca La Borracha/ <i>100% Bobal</i>	38
✦ D.O Ribera de Queiles	
6 al Revés/ <i>Tempranillo & Merlot</i>	18
✦ D.O Toro	
El Pícaro/ <i>Tinta de Toro · Tempranillo</i>	16
Románico/ <i>Tinta de Toro · Tempranillo</i>	18
El Viejo/ <i>Tinta de Toro · Tempranillo</i>	55
Victorino/ <i>Tinta de Toro · Tempranillo</i>	70
✦ D.O Ribera del Duero	
La Planta/ <i>Tempranillo</i>	18
Arzuaga/ <i>95% Tempranillo, 3% Merlot & 2% Albillo</i>	33
Flores de Callejo/ <i>Tempranillo</i>	19
Finca Resalso/ <i>Tempranillo</i>	18
Emilio Moro/ <i>Tempranillo</i>	27
Malleollus/ <i>Tempranillo</i>	50
Chafandin/ <i>Tempranillo</i>	55
Cepa 21/ <i>Tempranillo</i>	28
El Horcajo/ <i>Tempranillo</i>	98
Matarromera/ <i>Tempranillo</i>	32
Pago de Carraovejas/ <i>Tempranillo & Merlot</i>	48
Abadía Retuerta Selección/ <i>Cabemet Sauvignon</i>	39
Vega Sicilia Único/ <i>Cabernet Sauvignon & Tempranillo</i>	380
Vega Sicilia Valbuena 5º/ <i>95% Tempranillo & 5% Merlot</i>	130
✦ D.O Rioja	
Luis Cañas/ <i>Tempranillo & Garnachia</i>	22
Lopez de Haro/ <i>Tempranillo, Garnachia, Tinta, Graciano</i>	18
Sela/ <i>Tempranillo, Graciano & Garnachia</i>	22
El Puntido/ <i>Tempranillo</i>	52
200 Monges/ <i>Tempranillo, Graciano & Garnachia</i>	48
Marqués de Riscal Arienzo/ <i>Tempranillo & Graciano</i>	18
Corimbo/ <i>Tempranillo</i>	32
Gran Reserva 904/ <i>Tempranillo & Graciano</i>	75
Sierra Cantabria Crianza/ <i>Tempranillo</i>	44
San Vicente/ <i>Tempranillo peludo</i>	52
La Nieta/ <i>Tempranillo</i>	110

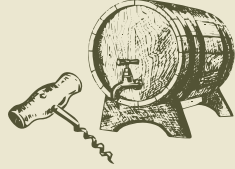
BOTELLEO

VINOS POR COPAS

BLANCOS

✂ Premium Glasses

Rey Zagal - Granada <i>Uva Sauvignon Blanc</i>	4	Belondrade & Lurton Rueda <i>Uva Verdejo · 93 Puntos Parker</i>	8,50
Verdejo - Rueda <i>Uva Verdejo/100% uva verdejo</i>	3		
El Zarzal - Rias Baixas <i>Uva Godello</i>	4		
San Valentín - Rioja <i>Uva Viña Moscatel de Alejandria Vino Semidulce</i>	3,50		



ESPUMOSOS

✂ Premium Glasses

Mercier By Moet Champagne <i>Uva Chardonnay Pinot Noir Meunier</i>	8	Veuve Cliquot Yellow Label - Champagne <i>Uva 30% Chardonnay, 62% Pinot Noir & 8% Pinot Meunier</i>	12
Tatum Ergo - Cava <i>Uva Pinot Noir/Rosado</i>	7		
Agustí Torelló Brut - Cava <i>Uva Macabeo, Xarel·lo & Parellada</i>	6		

ROSADO

✂ Premium Glasses

Chivite Las Fincas Navarra <i>Uva Garnachia & Tempranillo</i>	5	Chateau Rock Ángel Cotes de Provence <i>Uva Garnachia & Rolle(Vermentino) · D'Esclans</i>	12
---	---	---	----

TINTOS

✂ Premium Glasses

El Pícaro <i>Uva Tinta de Toro/Joven de Matsu</i>	3,50	Bobos-Requena <i>Uva Bobal/Finca Casa La Borrachia</i>	6,50
Flores de Callejo Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo/Roble de Callejo</i>	3,50	Pago de Carraovejas Ribera del Duero <i>Uva 94% Tinto fino, 4% Cabernet sauvignon & 2%Merlot</i>	9
Lopez de Haro-Rioja <i>Uva Garnachia Tinta</i>	3	Monte Castro Ribera del Duero <i>Uva Tempranillo & Cabernet sauvignon</i>	6
		San Vicente - Rioja <i>Uva Tempranillo Peludo Vino de Bodega la Nieta</i>	10
		El Puntido - Rioja <i>Uva Tempranillo</i>	10
		Victorino - Toro <i>Tinta de Toro</i>	12



APERITIVOS

Vermut Pecorino <i>(Receta italiana)</i>	3	Negroni <i>(Ginebra, Campari & Vermout)</i>	5
Zumo de tomate <i>(Perrins, tabasco & limón)</i>	3	Fruticolada Sin Alcohol <i>(Piña, limón & Coco)</i>	6
Aperol Spiritz <i>(Cava, Aperol & Soda)</i>	5	Pecorino on fire <i>(Ron, Piña & Fruta de la pasión)</i>	6
Campari <i>(Naranja & Soda)</i>	5	Pisco Sour <i>(Pisco, Clara huevo & Falernum)</i>	5
Manzanilla en rama	2,5		

ULTRAMARINOS

PECORINO

GRANADA 2020