

Pi&ctura

BIENVENIDO

WELCOME

Encantados de darle la bienvenida a Pictura, el espacio más placentero de Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Un espacio de inspiración museística, que nos traslada al cercano Museo del Prado.

La propuesta que le ofrecemos combina las referencias clásicas con las más innovadoras. Asimismo, tendrá la oportunidad de degustar por primera vez nuestro concepto Liquid Cuisine creado junto a Quique Dacosta, galardonado con siete estrellas Michelin.

Descubra también nuestra oferta de Free Spirits, una experiencia concebida desde el arte de la mixología más purista.

*We are delighted to welcome you to Pictura, the most playful space at Mandarin Oriental Ritz, Madrid.
A venue inspired by the museum world, bringing us even closer to the Museo del Prado.*

*As well as essential classic tastes, we offer some really innovative cocktails.
You can also enjoy our "Liquid Cuisine" concept created with Quique Dacosta restaurant, awarded with seven
Michelin stars.*

*Immerse yourself in our "Free Spirits" proposal.
An experience conceived as a refined and in-depth study of the art and craft of mixology.*

QUIQUE DACOSTA

PARA PICAR

STARTERS

Jamón de Bellota 100% Ibérico Torreón

Acorn-fed 100% Iberian ham

42€

Ostras al natural Gillardeau acompañadas de lima, salsa de ají amarillo y salsa Mignonette. (3 unidades)

Gillardeau natural oysters served with lime, yellow chili sauce and Mignonette sauce. (3 pieces)

32€

Selección de quesos

Cheese Selection

22€

Croquetas melosas de jamón ibérico (6 unidades)

Creamy Iberian ham croquettes (6 pieces)

20€

Láminas de atún rojo del Mediterráneo, leche de tigre cremosa de ají amarillo, hierbas y flores

Slices of Mediterranean red tuna, creamy tiger's milk with yellow chili, herbs, and flowers

26€

Salmón ahumado sobre blini con crema agria

Smoked salmon on blini with sour cream

20€

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón

Hummus with vegetable crudités, extra virgin olive oil and sweet paprika

18€

Brioche de pulled pork y crema de aguacate y jalapeños

Pulled pork brioche with avocado cream and jalapeños

24€

Brioche de gambas crujientes al panko con salsa de chipotle

Panko crispy prawn brioche with chipotle sauce

24€

Chuletitas de cordero a la parrilla con patatas al romero

Grilled lamb ribs with rosemary potatoes

42€

Lomo de vaca madurada y sellada con salsa de Rioja

Seared aged beef loin with Rioja sauce

34€

Brochetas a la parrilla robata (2 unidades)
Robata grilled skewers (2 pieces)

Pollo Kimchi
Chicken Kimchi
20€

Setas de cardo
Cardoon thistle mushrooms
16€

DULCES SWEETS

Milhojas Ritz
Millefeuille Ritz
14€

Tarta de queso
Cheesecake
14€

Postre del día
Dessert of the day
14€

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis
(R.D. 1420/2006)

The raw fish that is used in our dishes is previously frozen, as established by the current legislation for the prevention of anisakis
(R.D. 1420/2006)

SELECCIÓN CAVIAR QD CAVIAR SELECTION QD

BELUGA
BELUGA TSAR IMPERIAL
(Huso Huso)
Petrossian
Origen: Bulgaria
50g - 890€

BELUGA
(Huso Huso)
Paris 1925
Origen: Italia
50g - 420€
100g - 820€

OSSETRA
IMPERIAL OSSETRA
(Acipenser Gueldenstaedtii)
Paris 1925
Origen: Italia
30g - 135€
50g - 220€

OSSETRA ROYAL
(Acipenser Gueldenstaedtii)
Petrossian
Origen: Irán / Uruguay / Polonia
30g - 145€
50g - 250€
125g - 535€

DAURENKI
(Acipenser schrenckii - Huso dauricus)
Petrossian
Origen: China
50g - 250€
125g - 520€

NACARII
RÍO FRÍO CAVIAR NACARII
(Acipenser Nacarii)
Río Frío
Origen: España
50g - 230 €
120g - 510 €

LOS CLÁSICOS THE CLASSICS

20€

Ajustándonos a los cánones y haciendo las delicias de los más puristas,
no se pierda nuestra selección de clásicos
Adhering to the traditional standards and delighting purists, do not miss our selection of classics.

MARTINIS

Obra maestra de la mixología, déjate seducir por el encanto intemporal y la sofisticación de estos clásicos
reinventados para los amantes del buen gusto.
*A masterpiece of mixology, let yourself be seduced by the timeless charm and sophistication of these reinvented classics
for lovers of good taste.*

HOUSE MARTINI

Tanqueray Ten o Ketel One, Noilly Prat dry
Tanqueray Ten or Ketel One, Noilly Prat dry

MARTÍNEZ

Tanqueray Ten, Carpano Antica Formula, Amer Picon, licor Maraschino, bitter naranja
Tanqueray Ten, Carpano Antica Formula, Amer Picon, Maraschino liquor, orange bitter

ALASKA

Tanqueray Ten, Chartreuse Amarillo, bitter naranja
Tanqueray Ten, yellow Chartreuse, Orange Bitter

BALMORAL

Tío Pepe en rama, Drambuie, angostura bitter
Tío Pepe en rama, Drambuie, bitter angostura

UNFORGETTABLE COCKTAILS

18€

El significado primigenio de aperitivo no era otro que pensado "para abrir el apetito",
como lo es este repertorio de alta graduación.

¡Bienvenido!

The original meaning of aperitif was no other than to "whet the appetite", just like this high-proof repertoire.

Welcome!

AMERICANO

Vermut Carpano Antica Formula, Campari

Carpano Antica Formula vermouth, Campari

AVIATION

Ginebra Tanqueray Ten, Marraschino, jugo limón, licor violetas

Tanqueray Ten Gin, Marraschino, lemon juice, violets liqueur

BIJOU

Ginebra Tanqueray Ten, Chartreuse Verde, vermut Carpano Antica Formula, Bitter Naranja

Tanqueray Ten Gin, Green Chartreuse, Carpano Antica Formula vermouth, Orange Bitter

BETWEEN THE SHEETS

Ron Diplomático, cognac Courvoisier Napoleon, Cointreau, jugo limón

Diplomático rum, Courvoisier Napoleon cognac, Cointreau, lemon juice

CLOVER CLUB

Ginebra Tanqueray Ten, vermut Noilly Prat Original Dry, sirope frambuesa,
jugo limón, clara de huevo

*Tanqueray Ten Gin, Noilly Prat Original Dry vermouth, raspberry syrup,
lemon juice, egg white*

DAIQUIRI

Ron Diplomático Blanco, azúcar líquido, jugo de lima

Diplomático Blanco rum, simple syrup, lime juice

GIN FIZZ

Ginebra Tanqueray Ten, azúcar líquido, clara huevo, jugo limón, agua soda

Tanqueray Ten Gin, simple syrup, egg white, lemon juice, soda water

MANHATTAN

Whisky Bulleit Rye, vermut Carpano Antica Formula, amargo Angostura

Bulleit Rye whisky, Carpano Antica Formula vermouth, Angostura bitter

NEGRONI

Ginebra Tanqueray Ten, vermut Carpano Antica Formula, Campari

Tanqueray Ten Gin, Carpano Antica Formula vermouth, Campari

OLD FASHIONED

Whisky Bulleit Bourbon, amargo Angostura, perfume naranja

Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, orange twist

SAZERAC

Whisky Bulleit Rye, cognac Courvoisier Napoleon, perfume Absenta La Fée Parisienne
Bulleit Rye whisky, Courvoisier Napoleon cognac, La Fée Parisienne Absinthe twist

VESPER

Ginebra Tanqueray Ten, vodka Ketel One, Lillet Blanc
Tanqueray Ten Gin, Ketel One Vodka, Lillet Blanc

WHITE LADY

Ginebra Tanqueray Ten, Cointreau, jugo limón
Tanqueray Ten Gin, Cointreau, lemon juice

WHITE RUSSIAN

Vodka Ketel One, Kahlúa, nata
Ketel One Vodka, Kahlúa, cream

CHAMPENOISE

Elegancia y efervescencia

Elegance and effervescence

25€

CHAMPAGNE COCKTAIL

Courvoisier VSOP, Cointreau, Angostura Bitter, terrón de azúcar moreno, Moët & Chandon
Courvoisier VSOP, Cointreau, Angostura Bitter, brown sugar cube, Moët & Chandon

SNOWBALL ROYAL

Licor Advocaat, zumo de lima, Moët & Chandon
Advocaat liquor, lime juice, Moët & Chandon

FRENCH 75

Tanqueray Ten, Moët & Chandon, zumo de limón
Tanqueray Ten, Moët & Chandon, lemon juice

FORGOTTEN COCKTAILS

Recuperar los cócteles clásicos olvidados para hacerlos brillar de nuevo
Recovering forgotten classic cocktails to make them sparkle again.

LUCIEN GAUDEN

Bombay Sapphire, Cointreau, Noilly Prat dry, Campari, bitter naranja
Bombay Sapphire, Cointreau, Noilly Prat dry, Campari, bitter orange

18€

PENDENNIS CLUB

Tanqueray Ten, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, Bitter Peychaud,
zumo de limón
Tanqueray Ten, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, Bitter Peychaud, lemon juice

18€

A LA LOUISIANE

Mitcher's Rye, Cocchi Storico vermouth, Benedictine, Absenta La Fée, Peychaud bitter
Mitcher's Rye, Cocchi Storico vermouth, Benedictine, Absinthe La Fée, Peychaud bitter

20€

INFANTE

Entre Manos tequila, sirope de Orgeat casero, zumo de lima
Entre Manos tequila, homemade Orgeat syrup, lime juice

20€

PALOMA

Tequila Don Julio Blanco, soda de pomelo, zumo de lima
Don Julio tequila Blanco, pink grapefruit soda, lime juice

20€

FREE SPIRITS CÓCTEL FREE SPIRITS COCKTAIL

16€

El terreno sobre el que se erige este hotel fue la quinta de recreo donde los madrileños venían a refugiarse del calor durante el reinado Isabel II. El vergel, llamado Tívoli, tomaba su nombre de la antigua villa donde los poderosos del Imperio romano pasaban los veranos. Retomando ese espíritu hedonista, Pictura se llena de deidades clásicas que exploran universos cercanos y exóticos.
Pura ambrosía con la capacidad de no embriagar.

The land where this hotel stands today was once the weekend estate where residents of Madrid would seek relief from the summer heat during the reign of Isabella II. The orchard, called Tivoli, was named after the ancient villa where the powerful of the Roman Empire spent the summer season. Embracing this hedonistic spirit, Pictura is filled with classic deities exploring universes, both near and far. Pure ambrosia that is never intoxicating.

APOLO'S SELECTION

Seedlip Garden, zumo uva y mandarina verde, ginger ale, amargo Angostura
“El antídoto contra el calor viene de la mano de Apolo en este preparado que es pura frescura”

Seedlip Garden, grape and green mandarin juice, ginger ale, Angostura bitter
“Let Apollo help you cool off with this concoction, which is pure freshness”

CYRENE'S FOREST

Seedlip Garden, zumo manzana, uva y lima, menta, citronela
“Todo paraíso tiene su salvaguarda. Las ninfas le protegerán y le envolverán con un toque oriental”

Seedlip Garden, lime, apple and grape juice, mint, lemon grass
“Every paradise has its guardian. Nymphs will protect you and embrace you with an Oriental touch”

DEMETER'S DREAM

Bloody Mix, zumo naranja sanguina, zumo de tomate
“La diosa que amaba la tierra nos honra con esta voluptuosa mezcla”

Bloody Mix, blood orange juice, tomato juice
“The goddess who loved the earth inspires this voluptuous blend”

DIANA'S SPRING

Seedlip Spice, frutas del bosque, zumo de arándanos y melocotón
“Un guiño a la protectora del antiguo Ritz, en forma de trago silvestre e indómito.
Puede encontrarla en nuestro jardín”

Seedlip Spice, berries, blueberry and peach juice
“Wild and untamed, this drink honours the protector of the former Ritz. Can be found in our garden”

PHOEBE'S MOON

Zumo piña, nata, coco, mango, mandarina
“Suenan ritmos caribeños. Déjese seducir por el embrujo lunar que nos propone su diosa”

Pineapple juice, cream, coconut, mango, mandarin
“The sound of Caribbean rhythms. Fall under the moon spell of the goddess”

TIVOLI'S GARDEN

Seedlip Citrus, amargo de citronela, zumo lima y uva, sirope de agave
"La nocturnidad y alevosía de la Villa y Corte servida en copa Coupé"

Seedlip Citrus, lemon grass bitter, lime and grape juice, agave syrup
"The tricks and secrets of the capital city served in a coupe glass"

VINOS WINE

ESPUMOSOS SPARKLING

"Agradezco" Brut Edición Especial Mandarin Oriental Ritz, Madrid
Macabeo & Chardonnay / D.O. Cava
12€ / 60€

Moët & Chandon Brut Impérial
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir / A.O.C. Champagne
20€ / 98€

Ruinart Blanc de Blancs
Chardonnay / A.O.C. Champagne
38€ / 190€

Bollinger Spécial Cuvée
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier
220€

Dom Pérignon Brut
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier 2013
585 €

Krüg Grande Cuvée Brut 171 Edition.
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier
780 €

Louis Roederer Cristal Brut
Chardonnay & Pinot Noir 2015
895€

ESPUMOSOS ROSADOS
SPARKLING ROSÉ

Ruinart Rosé
Pinot Noir & Chardonnay & Pinot Meunier / A.O.C. Champagne
38€ / 190€

Bollinger Brut Rosé
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier
305€

Dom Perignon Brut Rosé
Pinot Noir & Chardonnay 2009
1,100€

Louis Roederer Cristal Brut Rosé
Pinot Noir & Chardonnay 2014
1,915€

ROSADO
ROSÉ

Bodega Château d'Esclans Whispering Angel
Cinsault, Garnacha Tinta / A.O.C. Côtes de Provence
16€ / 70€

BLANCO
WHITE

Bodega Gerardo Méndez
D.O. Ferreiro. Albariño
Albariño & Treixadura & Loureira / D.O. Rías Baixas
18€ / 70€

Bodega Herederos de Marqués de Riscal
Finca Montico
Verdejo / D.O. Rueda
15€ / 45€

Bodega Nathalie & Gilles Fèvre
Domaine Fèvre Chablis
Chardonnay / A.O.C. Chablis
16€ / 70€

Bodega Belondrade
Belondrade y Lurton
Verdejo 2021 / D.O. Rueda
175€

Bodega Domaine Manuel Olivier
Chardonnay 2020 / A.O.C. Meursault
285€

TINTO RED

Bodega Marqués de Riscal
Finca Torrea
Tempranillo & Graciano / D.O. Rioja
18€ / 85€

Bodega Roda
Roda I 2018
Tempranillo & Graciano / D.O. Rioja
160€

Bodega Benjamín Romeo
Contador 2019
Tempranillo / D.O. Rioja
900 €

Numanthia
Numanthia Tinta de Toro 2018
30€ / 145€

Vega-Sicilia
Único. Tinto Fino & Cabernet Sauvignon 2013
1,800€

Valduero. 6 Años. Tinto Fino 2016
D.O. Ribera del Duero
48€/225€

Bodega Hermanos Sastre
Pago de Santa Cruz. Tinto Fino 2020
D.O. Ribera del Duero
195€

Bodega Pago de los Capellanes
Finca El Picón. Tinto Fino 2019
D.O. Ribera del Duero
515€

Bodega Hermanos Sastre
Pesus 2016
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon & Merlot
D.O. Ribera del Duero
950€

Bodega Château Margaux
Château Margaux 1er Grand Cru Classé 2010
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot
A.O.C. Margaux
4,500€

CERVEZA

BEER

9€

Mahou 5*
Premium Lager

Mahou Sin Alcohol
Alcohol-free

Mahou Sin Gluten
Gluten-free

Alhambra Reserva 1925
Premium Lager

Alhambra Sin Alcohol
Lager

Mahou IPA
India Pale Ale

Corona
Lager

REFRESCOS

SOFT DRINKS

8€

Coca-Cola
Coca-Cola Light
Coca-Cola Zero
Coca-Cola Zero Zero
Sprite
Fever Tree Tonic
Fever Tree Slimline Tonic
Fever Tree Soda
Fever Tree Ginger Ale
Fever Tree Ginger Beer
Fever Tree Lemonade
Red Bull

AGUAS
WATERS

AGUAS SIN GAS
STILL WATER

Solán de Cabras (50cl)
6€

Aqua Panna (75cl)
7€

AGUAS CON GAS
SPARKLING WATER

San Pellegrino (25cl)
6€

Perrier (33cl)
6€

ZUMOS NATURALES
FRESH JUICES

10€

Naranja
Orange

Pomelo
Grapefruit

Zanahoria
Carrot

Zumo del día
Juice of the day

GINEBRA GIN

Tanqueray Dry
18€

Tanqueray Sevilla
18€

Bombay Sapphire
18€

Nordés
18€

Roku
18€

Seagram's
18€

Hayman's Old Tom
18€

Tanqueray 0'0
18€

Villa Ascenti
20€

Martin Miller's
20€

The London N° 1
20€

Tanqueray Ten
20€

Sipsmith Dry Gin
20€

The Gardener
22€

Hendrick's
20€

Plymouth Dry
22€

Gin Mare
22€

N° 3 London Dry
22€

Brockman's
22€

Ki No Bi
26€

Monkey 47
26€

RON RUM

Brugal Extraviejo
18€

Brugal 1888
22€

Diplomático White
20€

Diplomático Reserva
20€

Flor de Caña 12 Years Old
18€

Flor de Caña 25 Years Old
70€

Flor de caña 30
465€

Santa Teresa 1796
22€

Matusalem 15 Years Old
20€

Havana Club Selección de Maestros
22€

Zacapa 23
26€

Zacapa Xo
60€

Zacapa Royal
105€

VODKA

Ketel One
18€

Ciroc
22€

Tito's
18€

Belvedere
22€

Grey Goose
24€

Grey Goose VX
40€

Stolichnaya Elit
24€

Beluga
24€

Belvedere Single Estate Rye
24€

Belvedere 10
70€

WHISKY

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH

Glenmorangie
18€

Cardhu 12 Years Old
18€

Glenfiddich 15 Years Old
22€

The Balvenie 12 Years Old
22€

Balvenie 14 Years Old Caribbean Cask
35€

Cardhu 14 Years Old
58€

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH

Caol Ila 12 Years Old
24€

Lagavulin 16 Years Old
37€

Ardbeg 10 Years Old
24€

Lagavulin 12 Years Old
Special Release
65€

Bowmore 15 Years Old
30€

SKYE SINGLE MALT SCOTCH

Talisker 10 Years Old
22€

Talisker 18 Years Old
Special Release
35€

LOWLAND SINGLE MALT SCOTCH

Auchentoshan Three Woods
26€

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label
20€

Buchanan's 12 Years Old
22€

Old Parr
24€

Chivas 18 Years Old
26€

Johnnie Walker Blue Label
70€

IRISH

Bushmills 10 Years Old
20€

HIGHLAND SINGLE MALT

Oban 14 Years Old
35€

Oban 12 Years Old Special Release
35€

Royal Lochnagar 16 Years Old Special Release
73€

Glenmorangie 18 Years Old
35€

AMERICAN

Jack Daniel's N° 7
18€

Bulleit Bourbon
20€

Bulleit Rye
20€

Jack Daniel's Single Barrel
20€

Knob Creek Bourbon
20€

Sazerac Rye
22€

Maker's Mark 46
22€

Blanton'S Gold
52€

Few Rye
26€

Willet Pot Reserve
28€

JAPANESE

Suntory Hibiki Harmony
47€

Hakushu 12 Years Old
65€

Yamazaki 12 Years Old
65€

Yamazaki Spanish Oak
275€

Yamazaki Puncheon
295€

Yamazaki Peated Malt
245€

Yamazaki Mizunara
375€

Yamazaki 18 Years Old
670€

TAIWAN

Kavalan Distillery Select
20€

SELECCIÓN THE MACALLAN THE MACALLAN SELECTION

Macallan 12 Years Old Doble Cask
24€ (50ml)

Macallan 18 Years Old Doble Cask
95€ (50ml)

Macallan Rare Cask
105€ (50ml)

Macallan Reflexion
145€ (25ml) / 280€ (50ml)

Macallan N° 6
440€ (25ml) / 850€ (50ml)

Macallan M
750€ (25ml) / 1,500€ (50ml)

Macallan 25
340€ (25ml) / 650€ (50ml)

Macallan 30
505€ (25ml) / 990€ (50ml)

Macallan 40
1,200€ (25ml) / 2,300€ (50ml)

TEQUILA

Curado Espadin
16€

Curado Cupreata
16€

Curado Blue Agave
16€

Don Julio Blanco
22€

Don Julio Reposado
26€

Don Julio 70
35€

Don Julio 1942
75€

José Cuervo
Reserva de la Familia Platino
26€

José Cuervo Dobel Diamante
28€

Clase Azul Plata
40€

Casa Dragones Blanco
32€

Clase Azul Reposado
55€

Casa Dragones Añejo
67€

Casa Dragones Joven
110€

Entre Manos Blanco
26€

Volcán de mi Tierra Reposado
25€

Komos Reposado Rosa
44€

MEZCAL

Mezcal Unión Joven
22€

Amores Espadín Reposado
24€

Amores Espadín Cupreata
24€

San Cosme Oaxaca
20€

Los Danzantes Blanco
24€

Los Danzantes Reposado
24€

Casamigos
32€

Clase Azul Mezcal Guerrero
150€

CACHAÇA

Leblon Fina
18€

Velho Barreiro
18€

BRANDY

Duque de Alba Solera
18€

La Bota Brandy
22€

Peinado Solera 100 Años
70€

Larios 1866
20€

Carlos I Reserva
18€

Cardenal Mendoza
18€

Jaime I
28€

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.
20€

Hennessy V.S
18€

Courvoisier Napoleon
25€

Delamain Xo Vesper
50€

Remy Martin Xo
57€

Hennessy Xo
63€

Hennessy Paradis
425€

LOUIS XIII

PENSAR EN EL PRÓXIMO SIGLO

THINK A CENTURY AHEAD

Cada decantador es el logro de toda una vida de generaciones de maestros bodegueros. Desde sus orígenes en 1874, cada generación de maestros bodegueros selecciona los Eaux-de-vie más añejos y preciados para la creación de Louis XIII. Hoy el maestro bodeguero Baptiste Loiseau selecciona los más finos Eaux-de-vie, como legado para sus sucesores en el próximo siglo. Una mezcla de hasta 1200 Eaux-de-vie, 100% de Grande Champagne.

Each decanter is the life achievement of generations of cellar masters. Since the origins in 1874, each generation of cellar master selects in our cellars the oldest and most precious Eaux-de-vie for Louis XIII. Today, the cellar master Baptiste Loiseau is setting aside our finest Eaux-de-vie, as a legacy to his successors for the coming century. A blend up to 1200 Eaux-de-vie, 100% from Grande Champagne.

90€ (10ml)

180€ (20ml)

270€ (30ml)

360€ (40ml)

450€ (50ml)

6,000€ (Botella)

ARMAGNAC

Laberdolive Bas Armagnac 1998
43€

PISCO

Demonio de los Andes
18€

Pisco 1615 Quebranta
18€

GRAPPA

Nonino Friulana
16€

Nonino Ruta
16€

ABSENT

La Fée Parisienne
20€

La Fée X·S Suisse
46€

AGUARDIENTE

Pazo de Señorans Orujo Blanco
16€

Pazo de Señorans Orujo Hierbas
16€

APERITIVO

Aperol
16€

Campari
16€

Carpano Antica Formula
16€

Fernet Branca
16€

Lillet Blanc
16€

Martini Rubino
16€

Martini Ambrato
16€

Dubbonet
16€

Martini Rojo
16€

Belsazar Rose
16€

Vermut Zarro Único
16€

Vermut Zarro Edición Limitada
18€

Noilly Prat Dry
16€

Martini Bianco
16€

Baines
16€

Baines Etiqueta Oro
18€

VINOS FORTIFICADOS POR COPA
FORTIFIED WINES BY THE GLASS

FINOS

D.O JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Bodega González Byass
Fino Tío Pepe. Palomino Fino
16€

Tío Pepe Fino en Rama
D.O JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY
Bodega González Byass. Palomino Fino
18€

Pedro Ximénez Noe
20€

MANZANILLAS

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Bodega Hijos de Rainera Perez Martin
Manzanilla La Guita. Palomino Fino
16€

VINOS DULCES / SWEET WINES

OPORTO

Noval 20
Bodega Quinta Do Noval
Noval LBV. Touriga Nacional,
Touriga franca, Tinta Roriz & otras
32€

CREMAS

Baileys
16€

LICORES

Amaro Averna
16€

Amer Picon
16€

Amaretto Di Saronno
16€

Sake Junmai
16€

Mandarin Napoleón
16€

Italicus
16€

Cynar
16€

Cointreau
16€

Chambord Black Raspberry
16€

Drambuie
16€

Galliano
16€

Pernod
16€

Ricard
16€

Villa Massa
16€

Baines Etiqueta Oro
16€