

# 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

*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, leche de tigre 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 crudité, extra virgin olive oil and sweet paprika*

18€

Brioche de pulled pork, 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 chops 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€

Seras 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

Ginebra Tanqueray Ten o vodka Ketel One, vermut Noilly Prat Dry

*Tanqueray Ten gin or Ketel One vodka, Noilly Prat Dry vermouth*

### MARTÍNEZ

Ginebra Tanqueray Ten, vermut Carpano Antica Formula, Amer Picon,  
licor de Maraschino, amargo de naranja

*Tanqueray Ten gin, Carpano Antica Formula vermouth, Amer Picon, Maraschino liquor, orange bitter*

### ALASKA

Ginebra Tanqueray Ten, Chartreuse Amarillo, amargo de naranja

*Tanqueray Ten gin, Yellow Chartreuse, orange bitter*

### BALMORAL

Tío Pepe en rama, Drambuie, amargo de Angostura

*Tio Pepe "en rama", Drambuie, Angostura bitter*

### VESPER

Ginebra Tanqueray Ten, vodka Ketel One, Lillet Blanc

*Tanqueray Ten gin, Ketel One vodka, Lillet Blanc*

## UNFORGETTABLE CLASSICS

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 y soda  
*Carpano Antica Formula vermouth, Campari and soda water*

### AVIATION

Ginebra Tanqueray Ten, licor Marraschino, jugo limón, licor de violetas  
*Tanqueray Ten gin, Marraschino liqueur, lemon juice, violets liqueur*

### BIJOU

Ginebra Tanqueray Ten, Chartreuse Verde, vermut Carpano Antica Formula, amargo de naranja  
*Tanqueray Ten gin, Green Chartreuse, Carpano Antica Formula vermouth, orange bitter*

### BETWEEN THE SHEETS

Ron Diplomático Blanco, cognac Courvoisier Napoleon, Cointreau, jugo de limón  
*Diplomático Blanco rum, Courvoisier Napoleon cognac, Cointreau, lemon juice*

### CLOVER CLUB

Ginebra Tanqueray Ten, vermut Noilly Prat Dry, sirope de frambuesa,  
jugo de 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 de huevo, jugo de limón, agua soda  
*Tanqueray Ten gin, simple syrup, egg white, lemon juice, soda water*

### MANHATTAN

Whisky Bulleit Rye, vermut Carpano Antica Formula, amargo de 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 de Angostura, perfume de naranja  
*Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, orange essence*

#### SAZERAC

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

#### WHITE LADY

Ginebra Tanqueray Ten, Cointreau, jugo de 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

Cognac Courvoisier VSOP, Cointreau, amargo Angostura, terrón de azúcar moreno,  
Moët & Chandon Brut Impérial  
*Courvoisier VSOP cognac, Cointreau, Angostura bitter, brown sugar cube, Moët & Chandon Brut Impérial*

#### SNOWBALL ROYAL

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

#### FRENCH 75

Ginebra Tanqueray Ten, Moët & Chandon Brut Impérial, zumo de limón  
*Tanqueray Ten gin, Moët & Chandon Impérial, lemon juice*

#### PASSION FRUIT MARTINI

Vodka Ketel One, zumo de fruta de la pasión, licor de chocolate blanco, Moët & Chandon Rosé  
*Ketel One vodka, passion fruit juice, white chocolate liquor, Moët & Chandon Rosé*



## FORGOTTEN COCKTAILS

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

### LUCIEN GAUDEN

Ginebra Bombay Sapphire, Cointreau, vermut Noilly Prat Dry, Campari, amargo de naranja  
*Bombay Sapphire gin, Cointreau, Noilly Prat Dry vermouth, Campari, bitter orange*  
18€

### PENDENNIS CLUB

Ginebra Tanqueray Ten, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, amargo Peychaud,  
zumo de limón  
*Tanqueray Ten gin, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, Peychaud bitter, lemon juice*  
18€

### A LA LOUISIANE

Whiskey Mitcher's Rye, vermut Cocchi Storico, Benedictine, Absenta La Fée, amargo Peychaud  
*Mitcher's Rye whiskey, Cocchi Storico vermouth, Benedictine, Absinthe La Fée, Peychaud bitter*  
20€

### INFANTE

Tequila Entremanos, sirope de almendra casero, zumo de lima  
*EntreManos 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 de 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 de 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 de piña, nata, coco, mango, mandarina

“Sueñan 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 de lima y uva, sirope de agave  
"La nocturnidad y alevosía de la Villa y Corte servida en copa Coupé"

*Seedlip Citrus, lemongrass 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 2015*

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 Févre  
Domaine Févre 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€

## 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  
32€

Noval LBV. Touriga Nacional  
16€

Touriga franca, Tinta Roriz & otras  
32€

CERVEZA  
BEER  
9€

Mahou 5\*  
*Premium Lager*

Mahou Sin Alcohol Tostada  
*Alcohol-free*

Mahou Sin Gluten  
*Gluten-free*

Alhambra Reserva 1925  
*Premium Lager*

Alhambra Sin Alcohol  
*Lager*

Mahou IPA  
*India Pale Ale*

Corona  
*Lager*

## GINEBRA GIN

Tanqueray  
18€

Tanqueray Sevilla  
18€

Tanqueray Ten  
20€

Bombay Sapphire  
18€

Nordés  
18€

Roku  
18€

Seagram's  
18€

Hayman's Old Tom  
18€

Tanqueray 0'0  
18€

Martin Miller's  
20€

The London N° 1  
20€

Sipsmith  
20€

The Gardener  
22€

Hendrick's  
20€

Plymouth  
22€

Gin Mare  
22€

N° 3 London  
22€

Brockman's  
22€

Ki No Bi  
26€



Monkey 47  
26€

## RON RUM

Brugal Extraviejo  
18€

Brugal 1888  
22€

Diplomático Planas  
20€

Diplomático Reserva Exclusiva  
20€

Flor de Caña 12 Years Old  
18€

Flor de Caña 25 Years Old  
70€

Flor de Caña 30 Years Old  
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

### SELECCIÓN THE MACALLAN THE MACALLAN SELECTION

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

Macallan 15 Years Old Doble Cask  
62€ (50ml)

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

Macallan Rare Cask  
105€ (50ml)

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

Macallan Nº 6  
440€ (25ml) / 850€ (50ml)

Macallan 12 Years Old Sherry Cask  
30€ (50ml)

Macallan 25  
340€ (25ml) / 650€ (50ml)

Macallan 30  
505€ (25ml) / 990€ (50ml)

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

## BLENDDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label  
20€

Buchanan's 12 Years Old  
22€

Old Parr  
24€

Chivas 18 Years Old  
26€

Royal Salute  
50€

Johnnie Walker Blue Label  
70€

## HIGHLAND SINGLE MALT

Oban 14 Years Old  
35€

Oban 12 Years Old Special Release  
35€

Royal Lochnagar 16 Years Old Special Release  
73€

Glenmorangie Lasanta  
22€

Glenmorangie 18 Years Old  
35€

Dalmore Cigar Malt Reserve  
47€

Dalmore King Alexander III  
85€

Tomatin 30 Years Old  
255€

## SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH

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€

## LOWLAND SINGLE MALT SCOTCH

Auchentoshan Three Woods  
26€

## ISLAY SINGLE MALT SCOTCH

Caol Ila 12 Years Old  
24€

Ardbeg 5 Years Old  
22€

Ardbeg 10 Years Old  
24€

Lagavulin 12 Years Old  
Special Release  
65€

Lagavulin 16 Years Old  
37€

Bowmore 15 Years Old  
30€

## SKYE SINGLE MALT SCOTCH

Talisker 10 Years Old  
22€

Talisker 18 Years Old  
Special Release  
35€

## IRISH

Bushmills 10 Years Old  
20€

## AMERICAN

Jack Daniel's N° 7  
18€

Jack Daniel's Single Barrel  
20€

Bulleit Bourbon  
20€

Bulleit Rye  
20€

Knob Creek Bourbon  
20€

Sazerac Rye  
22€

Maker's Mark 46  
22€

Blanton'S Gold  
52€

Few Rye  
26€

Willet Pot Reserve  
28€

Michter's Rye  
22€

Michter's Bourbon  
22€

## 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€

## TAIWANESE

Kavalan Distillery Select  
20€

## 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€

Maestro Dobel Diamante  
28€

Clase Azul Plata  
40€

Casa Dragones Blanco  
32€

Clase Azul Reposado  
55€

Casa Dragones Añejo  
67€

Casa Dragones Joven  
110€

Entremanos Blanco  
26€

Volcán de mi Tierra Reposado  
25€

Volcan de mi Tierra Cristalino  
24€

Volcan de mi Tierra Blanco  
20€

Volcan de mi Tierra XA  
65€

Herradura Reposado  
22€

Komos Reposado Rosa  
44€

## MEZCAL

Mezcal Unión Joven  
22€

Amores Espadín Reposado  
24€

San Cosme Oaxaca  
20€

Los Danzantes Blanco  
24€

Los Danzantes Reposado  
24€

Casamigos  
32€

Clase Azul Mezcal Guerrero  
150€

## CACHAÇA

Velho Barreiro  
18€

## BRANDY



Duque de Alba Solera  
18€

Cardenal Mendoza  
18€

Carlos I Reserva  
18€

Larios 1866  
20€

La Bota Brandy  
32€

Jaime I  
45€

Peinado Solera 100 Años  
70€

## 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 (50ml)  
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

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€

Vermut Zarro Único  
16€

Vermut Zarro Edición Limitada  
18€

Noilly Prat Dry  
16€

Baines Etiqueta Oro  
18€

## CREMAS

Baileys  
16€

## LICORES

Amaro Averna  
16€

Amer Picon  
16€

Amaretto Disaronno  
16€

Mandarin Napoleón  
16€

Italicus  
16€

Cynar  
16€

Cointreau  
16€

Chambord Black Raspberry  
16€

Drambuic  
16€

Galliano  
16€

Pernod  
16€

Ricard  
16€

Villa Massa  
16€

Baines Etiqueta Oro  
16€