

Pictura



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

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 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 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€

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón

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

18€

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€

Anchoas López en foccacia (2 unidades)

Focaccia with López anchovies (2 pieces)

20€

Canelón de tartar de gamba blanca

Stuffed cannellone with prawn tartare

22€

Moluscada sobre naranja sanguina, Campari y hierbas anisadas

Molluscs with blood Orange, Campari and anise herbs

20€

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 de pollo kimchi a la parrilla (2 unidades)
Kimchi chicken skewers (2 pieces)
20€

DULCES SWEETS

Milhojas Ritz
Millefeuille Ritz
14€

Tarta de queso
Cheesecake
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
Tío 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

20€

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!

FITZGERALD

Ginebra Bombay Premier Cru, lima, azúcar líquido y amargo de Angostura

Bombay Premier Cru gin, lime, simple syrup and angostura bitter

AVIATION

Ginebra Tanqueray Ten, licor Marraschino, zumo de limón, licor de violetas

Tanqueray Ten gin, Marraschino liqueur, lemon juice, violets liqueur

FLORIPA

Cachaça Leblon, Aperol, zumo de limón y fruta de la pasión

Cachaça Leblon, Aperol, lemon juice and passion fruit

LOOKS FAMILIAR

Tequila Patrón Silver, Ardbeg Ten, Amer Picon, agave y amargo de Angostura

Patrón Silver Tequila, Ardbeg Ten, Amer Picon, agave and Angostura bitter

ELDERFLOWER MARTINI

St. Germain liqueur, vermut seco, zumo de limón y clara de huevo

St. Germain liqueur, dry vermouth, lemon juice and egg white

DAIQUIRI

Ron Diplomático Blanco, azúcar líquido, zumo de lima

Diplomático Blanco rum, simple syrup, lime juice

GIN FIZZ

Ginebra Tanqueray Ten, azúcar líquido, clara de huevo, zumo de limón, agua soda

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

BURNS OF NEEDLES

Whisky Dewar's 12, Carpano, Campari, Benedictine, Fernet Branca, orange bitter

Dewar's 12 whisky, Carpano, Campari, Benedictine, Fernet Branca, orange bitter

ROSITA

Tequila Patrón reposado, Martini bitter, vermut seco, Carpano, amargo de Angostura

Patrón reposado tequila, Martini bitter, dry vermouth, Carpano, Angostura bitter

OLD FASHIONED

Whisky Bulleit Bourbon, amargo de Angostura, perfume de naranja

Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, orange essence

RUSTY NAIL

Whisky Dewar's 15, Drambuie, amargo de Angostura
Dewar's 15 whisky, Drambuie, Angostura bitter

WHITE LADY

Ginebra Tanqueray Ten, Cointreau, zumo de limón
Tanqueray Ten gin, Cointreau, lemon juice

PALOMA

Tequila Don Julio Blanco, soda de pomelo, zumo de lima
Don Julio tequila Blanco, pink grapefruit soda, lime juice
FITZGERALD
Ginebra Bombay Premier Cru, lima, azúcar líquido y amargo de Angostura
Bombay Premier Cru gin, lime simple syrup and Angostura bitter

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

20€

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

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

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

INFANTE

Tequila Entremanos, sirope de almendra casero, zumo de lima
EntreManos tequila, homemade orgeat syrup, lime juice

WHITE RUSSIAN

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

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, blueberries 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

“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 de lima y uva, sirope de agave

“La nocturnidad y alevosía de la Villa y Corte servida en copa Coupé”

Seedlip Citrus, bitter lemongrass, 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€

Dom Pérignon Brut

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier 2015

120€ / 585€

Bollinger Spécial Cuvée

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

220€

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

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

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

Bodega 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€

Numanthia
Numanthia Tinta de Toro 2018
30€ / 145€

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

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

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

Bodega Pago de los Capellanes
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 Benjamín Romeo
Contador 2019
Tempranillo / D.O. Rioja
1,085€

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

Bodega Château Margaux
Château Margaux 1er Grand Cru Classé 2016
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot
A.O.C. Margaux
4,350€

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
25€

MANZANILLAS

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

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

VINOS DULCES / SWEET WINES

OPORTO

Bodega Quinta Do Noval
Noval LBV. Touriga Nacional,
Touriga franca, Tinta Roriz & otras
16€

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

CERVEZA
BEER

Mahou 5*
Premium Lager
10€

Mahou Sin Alcohol Tostada
Alcohol-free
10€

Mahou Sin Gluten
Gluten-free
10€

Alhambra Reserva 1925
Premium Lager
12€

Mahou IPA
India Pale Ale
12€

Corona
Lager
12€

La Fallera
Craft Beer QD
12€

GINEBRA GIN

Tanqueray
18€

Tanqueray Sevilla
18€

Tanqueray Ten
20€

Tanqueray 0'0
18€

Bombay Sapphire
18€

Bombay Premier Cru
20€

Nordés
18€

Roku
18€

Seagram's
18€

Hayman's Old Tom
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€

Bacardi 8
20€

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€

Grey Goose Altius
56€

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 12 Years Old Sherry Cask
30€ (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 Time Space Mastery
320€ (50ml)

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

Macallan 25
340€ (25ml) / 650€ (50ml)

Macallan 30
505€ (25ml) / 990€ (50ml)

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

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label
20€

Buchanan's 12 Years Old
22€

Old Parr
24€

Dewar's 12 Years Old
20€

Dewar's 15 Years Old
22€

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€

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€

Hibiki 30 Years Old
1,400€

TAIWANESE

Kavalan Distillery Select
20€

TEQUILA

Patrón Silver
22€

Patrón Reposado
26€

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 Doblé 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€

Volcán de mi Tierra Cristalino
24€

Volcán de mi Tierra Blanco
20€

Volcán 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

Leblon
18€

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.

120€ (10ml)
240€ (20ml)
360€ (30ml)
480€ (40ml)
600€ (50ml)
7,000€ (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€

Drambuie

16€

Galliano

16€

Pernod

16€

Ricard

16€

Villa Massa

16€

Baines Etiqueta Oro

16€