



**VICEN-PLAYA**

**NUESTRA COCINA ESTA PREPARADA PARA  
NUESTROS CLIENTES CELIACOS**





**VICEN-PLAYA**  
GRUPO PESCADERIA VICENTE

**Vicente Jurado, natural de Puente Genil. Llegué a Málaga a finales de los años 60, atraído por el boom del turismo. Comenzando mi trayectoria en el mundo de la Hostelería, trabajando en algunos de los restaurantes más importantes de Torremolinos. Años después, abrí mi propio negocio de Pescadería, que aún conserva mi familia, y que es de gran importancia para la alta calidad de los productos del mar que ofrece el Restaurante. En el año 2002 atraído por mi primera profesión, inauguré una Marisquería en Alhaurín de la Torre, y fue allí, en el año 2006, donde recibí la propuesta de quedarme con Vicen-Playa, algo que asumí con gran ilusión, ya que fue siempre mi sueño. En la actualidad son mis hijos, Rafael y Juan Carlos Jurado, quien han tomado el relevo en la dirección del negocio, y puedo decir que lo han asumido con gran entusiasmo y dedicación, dándole un enfoque más moderno al local, pero manteniendo inalterable su esencia, que ha sido siempre ofrecer Materia Prima de Calidad y Buen Servicio. Cada día me siento más orgulloso de ver convertido Vicen-Playa en lo que es ahora, mucho más que un Chiringuito. Todos nuestros platos se cocinan con el mayor mimo y respeto a la cocina tradicional malagueña pues es en esto donde marcamos la diferencia. Rafael y Juan Carlos cuidan cada detalle, para que todo esté perfecto, y tanto ellos, como todas las personas que trabajan en Vicen-Playa, se esmeran día a día, para que los clientes se vayan satisfechos y con ganas de volver.**

# ENTRANTES-STARTERS-ENTREES

	RACIÓN	MEDIA R.	TAPA
1 QUESO CURADO 🍷 MATURE CHEESE (ONE SERVING)-FROMAGE A PÂTE DURE	15,00€	8,00€	
2 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,00€		
3 ANCHOAS DE SANTOÑA 🐟 (Anchoas con base de Tomate Natural) SANTOÑA ANCHOVIES-ANCHOIS DE SANTOÑA			UNIDAD 2,50€
4 PULPO A LA GALLEGA 🐙 GALICIAN STYLE OCTOPUS-POULPE AUX REGION GALLEGE	17,00€		
5 REVUELTO VARIADO 🍷 🍷 (Champiñón, Espárragos, Ajete, Gambas y Jamón) SCRAMBLED EGGS- BROUILLES VARIE	10,00€		
6 BERENJENAS REBOZADAS CON MIEL AL ESTILO VICEN 🍷 🍷 🍷 🍷 EGGPLANTS WITH CANE MOLASSES-AUBERGINE AU MELASSE	10,00€	6,00€	
7 PARRILLADA DE VERDURAS GRILLED VEGETABLES-GRILLE DE LEGUMES	10,00€		
8 FRITURA DE VERANO 🐟 🍷 🍷 (Verduras, Gambas y Rosada) VEGETABLE FRYING-FRITURE DE LEGUME	12,00€		
10 GAMBAS AL PIL-PIL 🍷 SPICY PRAWNS-CREVETTES "PIL-PIL"	14,00€		
11 CHANQUETES AL PIL-PIL (PEZ PLATA) 🐟 SPICY SMALL SILVER FISH-NOUNAT "PIL-PIL"	10,00€		
12 CROQUETAS CASERAS DE BACALAO 🍷 🐟 🍷 HOMEMADE CROQUETTE FROM COD CROQUETTE DE MORUE (FAIT MAISON)	10,00€	6,00€	
13 ALCACHOFAS A LA PLANCHA (TEMPORADA) GRILLED ARTICHOKE (SEASONAL)-ARTICHAUTS GRILLES (SAISON)	10,00€	6,00€	
14 ALCACHOFAS FRITAS (TEMPORADA) 🍷 🍷 🍷 🍷 FRIED ARTICHOKE (SEASONAL)-ARTICHAUTS FRITE (SAISON)	10,00€	6,00€	
15 ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN (TEMPORADA) SAUTEED ARTICHOKE WITH HAM (SEASONAL) 🍷 🍷 ARTICHAUTS SAUTEE AVEC JAMBON (SAISON)	14,00€	8,00€	

PAN UNID. 1,20€



ENVASE PARA LLEVAR. 1,00€

# ENSALADAS-SALADS-SALADES









	RACIÓN	MEDIA R.	TAPA
<b>1 ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y CEBOLLA</b> GRILLED PEPPERS SALAD-SALAD DE POIVRONS	12,00€	7,00€	
<b>2 ENSALADA DE LA CASA</b> 🐟 🥑 (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, REMOLACHA, ZANAHORIA ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS NEGRAS, PALMITO, HUEVO Y MELVA CANUTERA) HOUSE SPECIAL SALAD- SALAD DE LA MAISON	12,00€	7,00€	
<b>3 ENSALADA MIXTA</b> (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, REMOLACHA, ZANAHORIA ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS NEGRAS) MIXED SALAD-SALAD MIXTED	10,00€	6,00€	
<b>4 COGOLLO A LA CORDOBESA</b> 🐟 CORDOVAN STYLE LETTUCE HEARTS-BOURGEONS DE LAITUE AUX CORDOBA	10,00€		
<b>5 COGOLLO AL NATURAL</b> LETTUCE BUD OF THE NATURAL-BOURGEONS DE LAITUE AU NATUREL	4,00€		
<b>6 COCKTAIL DE GAMBAS</b> 🦐 🥑 🐟 SHRIMP COCKTAIL-COCKTAIL DE CREVETTES	10,00€		
<b>7 AGUACATES CON GAMBAS Y SALSA ROSA</b> 🦐 AVOCADO WITH SHRIMPS-AVOCAT AVEC DES CREVETTES	14,00€		
<b>8 ENSALADILLA RUSA</b> 🥑 🐟 SHRIMP COCKTAL-COCKTAIL DE CREVETTES	12,00€	7,00€	4,00€
<b>9 TOMATE "DEL DANI" PICADO</b> SLICED TOMATO-TOMATE HACHEES	10,00€	6,00€	
<b>10 TOMATE "DEL DANI" PICADO CON MELVA</b> 🐟 SLICED TOMATO WITH TUNA-TOMATES HACHEES AVEC DU THON	12,00€	7,00€	
<b>11 ENSALADA DE PIPIRRANA Y GAMBAS</b> 🦑 🦐 OCTOPUS SALAD-SALAD DE POULPE	12,00€	7,00€	4,00€

# SUGERENCIAS DEL CHEF

## CHEF'S SUGGESTIONS-SUGGESTIONS DU CHEF

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1 MERLUZA AL VINO</b>         </p> <p>HAKE WITH WHITE WINE AND CREAM<br/>COLIN AU VIN BLANC ET CREME</p>                   | <p><b>RACIÓN</b><br/>20,00€</p>                  |
| <p><b>2 BACALAO A LA RIOJANA</b>         </p> <p>"A LA RIOJANA" COD<br/>MORUE "A LA RIOJANA"</p>                              | <p>22,00€</p>                                    |
| <p><b>3 VENTRESCA DE ATÚN ENCEBOLLADA</b>         </p> <p>TUNA BELLY WITH ONIONS<br/>VENTRECHE DE THON DU CIVET</p> | <p>20,00€</p>                                    |
| <p><b>4 URTA AL HORNO</b>         </p> <p>SEABREAM BAKED<br/>URTA AUX FOUR</p>   | <p>SEGÚN MERCADO<br/>ACCORDING TO FISH-SELON</p> |
| <p><b>5 RODABALLO A LA SAL</b> </p> <p>TURBOT BAKED IN SALT<br/>TURBOT A LA SEL</p>  | <p>SEGÚN MERCADO<br/>ACCORDING TO FISH-SELON</p> |
| <p><b>6 RAPE A LA MARINERA</b>     </p> <p>"A LA MARINERA" MONKFISH<br/>LOTTE A LA MARINIERE</p>   | <p>25,00€</p>                                    |

### MARISCOS-SHELLFISH-FRUITS DE MER

- |   | UNID.        |
|---|--------------|
| <p><b>1 VIEIRAS COCIDAS (UNID.)</b> </p> <p>BOILED SCALLOPS (PER UNIT)<br/>COQUILLES SAINT-JACQUES BOUILLEIES (UNITE)</p>  | <p>5,00€</p> |
| <p><b>2 VIEIRAS AL PIL-PIL (UNID.)</b> </p> <p>SPICY SCALLOPS (PER UNIT)<br/>COQUILLES SAINT-JACQUES BOUILLEIES (UNITE)</p>  | <p>5,90€</p> |
| <p><b>3 VIEIRAS "AL VICEN" CON SALSA DE TOMATE (UNID.)</b>  </p> <p>SCALLOPS WITH TOMATE SAUCE (PER UNIT)<br/>COQUILLES SAINT-JACQUES A LA SAUCE TOMATE (UNITE)</p> | <p>5,90€</p> |
| <p><b>4 CONCHAS FINAS (UNID.)</b> </p> <p>BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT)-COQUES MINCES (UNITE)</p>   | <p>3,50€</p> |
| <p><b>5 CONCHAS FINAS AL PIL-PIL (UNID.)</b> </p> <p>SPICY BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT)<br/>COQUES MINCES "PIL-PIL" (UNITE)</p>  | <p>3,90€</p> |
| <p><b>6 CONCHAS FINAS "AL VICEN"</b>  </p> <p>BIG CLAMS ON THE HALF SHELL WITH TOMATO SAUCE (PER UNIT)<br/>COQUES MINCES A LA SAUCE TOMATE (UNITE)</p>                  | <p>3,90€</p> |

# MARISCOS-SHELLFISH-FRUITS DE MER

	RACIÓN	MEDIA R.	UNID.
8 MEJILLONES AL VAPOR  STEAMED MUSSELS-MOUSLES VAPEUR	10,00€	6,00€	
9 MEJILLONES A LA MARINERA CON SALSA DE TOMATE      "A LA MARINERA" MUSSELS-MOULES VAPEUR	12,00€	7,00€	
10 COQUINAS  BEAN CLAMS-OLIVES DE MER	S/M		
11 ALMEJAS SALTEADAS        SAUTEED CLAMS-PALOURDES SAUTEE	14,00€		
12 ALMEJAS A LA MARINERA CON SALSA DE TOMATE "A LA MARINERA" CLAMS-PALOURDES MARINIERE       	15,00€		
13 NAVAJAS (UNID.)  RAZOR SHELLS (PER UNIT)-RAZOR (UNITE)			2,50€
14 GAMBAS COCIDAS  BOILED SHRIMPS-CREVETTES CUITES	16,00€	9,00€	
15 GAMBAS A LA PLANCHA   GRILLED SHRIMPS-CREVETTES GRILLES	25,00€	13,00€	
17 CARABINEROS ROJOS  SCARLET SHRIMP (Kg.)-GRAND CREVETTES ROUGES (Kg.)	120€/Kg.	13,00€	
18 CIGALAS COCIDAS  BOILED SCAMPI (Kg.)-LANGOUSTINES BOUILLIES (Kg.)	120€/Kg.		
19 CIGALAS A LA PLANCHA  GRILLED SCAMPI (Kg.)-LANGOUSTINES GRILLES(Kg.)	120€/Kg.		
20 MARISCADA   SHELLFISH PLATTER-MARISCADA	52,00€		
21 PARRILLADA   GRILLED SHELLFISH PLATTER-BARBECUE DE FRUIT DE MER	52,00€		

# PESCADO A LA PLANCHA GRILLED FISH-POISSON GRILLE

	RACIÓN	MEDIA R.
1 ROSADA  KINGKLIP-ROSE	16,00€	9,00€
2 JIBIA  CUTTLEFISH- SEICHES	10,00€	6,00€
3 PEZ ESPADA  SWORD FISH-ESPADON	18,00€	
5 MERLUZA  HAKE-COLIN	18,00€	
6 RAPE  MONKFISH-LOTTE	50€/Kg.	
7 CALAMAR ENTERO  WHOLE CALAMARI-CALAMARS ENTIER	50€/Kg.	
8 LENGUADO  SOLE-SOLE	50€/Kg.	
9 SALMONETE  RED MULLET-ROUGET	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
10 URTA  SEABREAM-URTA	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
11 VORAZ  RED SEABREAM-DORADE ROSE	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
12 DORADA  GOLDENFISH-DORADE	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
13 LUBINA  SEA BASS-LOUP DE MER	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON.	
14 RODABALLO  TURBOT-TURBOT	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
15 OTROS PESCADO DE ESCAMAS  SCALE FISH-POISSON AUX ECAILLES POISSON		
AL HORNO          BAKED-AUX FOUR		SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
A LA SAL-BAKED IN SALT-A LA SEL 		
ESPETADO-SKEWED-A LA BRASE 		

# AL ESPETO

## SKEWERED TO THE EMBER-AUX "ESPETO" A LA BRAISE





1 LOMOS DE BACALAO (Salsa al Pil-Pil aparte)  COD LOINS-LONGES DE MORUE	RACIÓN 22,00€
2 JUREL  HORSE MACKEREL-CHINCHARD	14,00€
3 PATA DE PULPO  OCTOPUS LEG-TENTACULE DE POULPE	22,00€
4 GAMBÓN  BIG SHRIMPS-GRAND CREVETTE	14,00€
5 CALAMAR ENTERO  WHOLE CALAMARI-CALAMARS ENTIER	50€/Kg.
6 SALMONTE  RED MULLET-ROUGET	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
7 URTA  SEABREAM-URTA	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
8 VORAZ  RED SEABREAM-DORADE ROSE	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
9 DORADA  GOLDENFISH-DORADE	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
10 LUBINA  SEA BASS-LOUP DE MER	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
11 RODABALLO  TURBOT-TURBOT	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON
12 ENTRECOTTE DE TERNERA BEEFSTEAKS ENTRECOTE-ENTRECÔTE	23,00€
13 SOLOMILLO DE CERDO IBERIAN PORK SIRLOIN-SURLONGE DE BOEUF	16,00€
15 OTROS PESCADOS	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON



# FRITURAS-FRIED FISH- POISSON FRIT

	RACIÓN	MEDIA R.
1 <b>BOQUERONES</b>      ANCHOVIES-ANCHOIS	10,00€	6,00€
2 <b>BOQUERONES ABIERTOS AL LIMÓN</b>      ANCHOVIES OPEN TO THE LEMON-ANCHOIS AU CITRON	12,00€	7,00€
3 <b>CALAMARES</b>      CALAMARI RINGS-CALAMARS	12,00€	7,00€
4 <b>CALAMARITOS</b>      SMALL CALAMARI-PETITS CALAMARS	17,00€	9,00€
5 <b>JIBIA FRITA</b>      CUTTLEFISH-SEICHES	10,00€	6,00€
6 <b>ROSADA FRITA</b>       KINGKLIP	16,00€	9,00€
7 <b>PULPO</b>      FRIED OCTOPUS-POULPE FRIT	12,00€	7,00€
8 <b>TORTILLITAS DE CAMARONES (UNID.)</b>      SMALL SHRIMPS PANCAKE (PER UNIT) GÂTEAUX DE CREVETTES (UNITE)		UNID. 2,00€
9 <b>SALMONETITOS</b>      SMALL RED MULLET-PETITS ROUGETS	12,00€	7,00€
10 <b>PESCADILLAS</b>      WHITING-MERLAN	12,00€	7,00€
11 <b>ADOBO</b>      MARINATED KINGKLIP-ROSE MARINE	14,00€	8,00€
12 <b>CHANQUETE (PEZ PLATA)</b>      SMALL SILVER FISH-NOUTNAT	10,00€	6,00€
13 <b>JURELITOS</b>      SMALL HORSE MACKEREL-PETITS CHINCHARD	8,00€	5,00€
14 <b>FRITURA VARIADA DE PESCAÍTO</b>      ASSORTED PLATTERS OF FRIED FISH-FRITURE VARIEE	19,00€	
15 <b>CALAMAR ENTERO</b>  WHOLE CALAMARI-CALAMARS ENTIER	50€/Kg.	
16 <b>MERLUZA</b>      HAKE-COLIN	18,00€	
17 <b>BACALAO</b>      COD-MORUE	22,00€	
18 - ORTIGUILLAS	12,00€	
19 - GANBAS DE CRISTAL	12,00€	7,00€







# ARROCES-RICE-RIZ

- 1 PAELLA DE MARISCO (MÍN. 2 PERS.)**          **28,00€**  
SHELLFISH PAELLA (MIN. 2 PERSONS)  
PAELLA DE FRUITS DE MER (MIN. 2 PERSONNES)
- 2 ARROZ CALDOSO DE MARISCO (MÍN. 2 PERS.)**          **30,00€**  
SOUPY SHELLFISH RICE (MIN. 2 PERSONS)  
RIZ AVEC BOUILLIONS DE FRUIT DE MER (MIN. 2 PERSONNES)
- 3 ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (MÍN. 2 PERS.)**          **42,00€**  
SOUPY RICE WITH LOBSTER (MIN. 2 PERSONS)  
RIZ AVEC BOUILLIONS DE HOMARDS (MIN. 2 PERSONNES)
- 4 ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (MÍN. 2 PERS.)**          **52,00€**  
SOUPY RICE WITH SCARLET SHRIMP (MIN. 2 PERSONS)  
BOUILLIONS DE GRAND CREVETTES ROUGES (MIN. 2 PERSONNES)
- 5 ARROZ NEGRO (MÍN. 2 PERS.)**          **32,00€**  
BLACK RICE (MIN. 2 PERSONS)  
RIZ NOIRE (MIN. 2 PERSONNES)

## SOPAS-SOUPS-SOUPES

- 1 GAZPACHO ANDALUZ (TEMPORADA)**   **4,00€**  
COLD VEGETABLE SOUP (SEASONAL)  
SOUPE FROIDE DE LEGUMES (SAISON)
- 2 VASO DE GAZPACHO (TEMPORADA)**   **2,50€**  
GLASS OF GAZPACHO (SEASONAL)  
VERRE DE GAZPACHO (SAISON)
- 3 SALMOREJO (TEMPORADA)**     **7,00€**  
COLD TOMATE, HAM, TUNA AND BOILED-EGG SOUP (SEASONAL)  
SALMOREJO (SAISON)
- 4 SOPA DE PICADILLO**  **6,00€**  
EGG, HAM AND BREAD SOUP  
SOUPE DE PICADILLO
- 5 SOPA DE MARISCO**         **8,00€**  
SHELLFISH SOUP  
SOUPE DE FRUITS DE MER

# CARNES-MEAT-VIANDES

<b>1 ENTRECOTTE DE TERNERA</b> ENTRECÔTE BEEFSTEAKS-ENTRECÔTE	<b>23,00€</b>
<b>2 SOLOMILLO DE TERNERA</b> BEEF SIRLOIN STEAK-SURLONGE DE BOEUF	<b>26,00€</b>
<b>3 CHULETITAS DE CORDERO LECHAL</b> VEAL CALF CHOPS-CÔTELETTES D'AGNEAU	<b>24,00€</b>
<b>4 SOLOMILLO DE CERDO</b> IBERIAN PORK SIRLOIN-SURLONGE DE PORC IBERIQUE	<b>16,00€</b>
<b>5 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA</b> CHICKEN FILLET-FILET DE POULET	<b>8,00€</b>
<b>6 ESCALOPE DE POLLO</b>     CHICKEN ESCALOPE-ESCALOPE DE POULET	<b>10,00€</b>
<b>7 SAN JACOBO CORDOBÉS (CASERO)</b>     CORDOVAN "SAN JACOBO" (HOMEMADE) "SAN JACOBO" CORDOUE (FAIT MAISON)	<b>12,00€</b>
<b>8 FLAMENQUÍN CORDOBÉS (CASERO)</b>     CORDOVAN "FLAMENQUÍN" (HOMEMADE) "FLAMENQUÍN" CORDOUE (FAIT MAISON)	<b>12,00€</b>
<b>9 HAMBURGUESA DE POLLO</b>    CHICKEN BURGUER- HAMBURGUER AU POULET	<b>10,00€</b>
<b>10 HAMBURGUESA DE TERNERA</b>    BEFF BURGUER-HAMBURGUER DE BOEUF	<b>12,00€</b>

**SUPLEMENTO DE SALSA 2,00€**

# PARA LOS NIÑOS FOR CHILDREN-POUR LES ENFANTS

	RACIÓN	MEDIA R.
<b>1 HAMBURGUESA DE POLLO</b>    CHICKEN BURGUER-HAMBURGUER AU POULET	10,00€	
<b>2 HAMBURGUESA DE TERNERA</b>    BEEF BURGUER-HAMBURGUER DE BOEUF	12,00€	
<b>3 LAGRIMITAS DE POLLO</b>     STRIPS OF FRIED CHICKEN WITH LEMON POULET FRIT AU CITRON	10,00€	6,00€
<b>4 ALITAS DE POLLO</b> CHICKEN WINGS-AILET DE POULET	8,00€	
<b>5 ESCALOPE DE POLLO</b>     CHICKEN ESCALOPE-ESCALOPE DE POULET	10,00€	
<b>6 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA</b> CHICKEN FILLET-FILET DE POULET	8,00€	
<b>7 HUEVO FRITO</b>  FRIED EGG-OEUFs FRIT	5,00€	
<b>8 FLAMENQUÍN CORDOBÉS (CASERO)</b>     CORDOVAN FLAMENQUIN (HOMEMADE) FLAMENQUIN CORDOUE (FAIT MAISON)	12,00€	
<b>9 SAN JACOBO CORDOBÉS (CASERO)</b>     CORDOVAN SAN JACOBO (HOMEMADE) SAN JACOBO CORDOUE (FAIT MAISON)	12,00€	
<b>10 TORTILLA FRANCESA</b>  OMELETTE-OMELETTE	5,00€	

**TODO ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS  
ALL SERVED WITH CHIPS-TOUT SERVIÉS AVEC DES FRITES**

# VINOS BLANCOS

## VINOS CATALANES



**ViÑASOL (SECO) D.O. PENEDES BDGA. TORRES**  17,00€  
UVA-PARELLADA

**BLANC PESCADOR (AGUJA) D.O. CAVA BDGA. CASTILLO PERELADA**  16,00€  
UVA-MACABEO, PARELLADA Y XAREL

**ViÑA ESMERALDA (SEMIDULCE) D.O. PENEDES BDGA. TORRES**  19,00€  
UVA-MOSCATEL Y GGEWURZ

## VINOS GALLEGOS

### D.O. RIAS BAIXAS

**UVA-100% ALBARIÑO**  20,00€  
**MODUS VIVENDI** 

**MAR DE FRADES (SECO) BDGA. MAR DE FRADES**  27,00€  
UVA-100% ALBARIÑO

**TERRAS VELLAS**  18,00€


### D.O. GODELLO

**GODEVAL**  21,00€

### D.O. RIBEIRO

**EL PARAGUAS ATLÁNTICO (SECO) BDGA. EL PARAGUAS** 30,00€  
UVA-TREIXADURA 87%, GODELLO 9% Y ALBARIÑO 4% 

### D.O. RUEDA

**MOZARES (SECO) BDGA. HISPANO BODEGAS** 17,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**MARQUES DE RISCAL (SECO) BDGA. M. RISCAL** 18,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**CASTILLO DE MIRAFLORES (SEMIDULCE) BDGA. JOSÉ ESTEVEZ** 18,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**CYATHO** 16,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**PALACIO DE BORNOS (FRIZZANTE) BDGA. P. BORNOS** 18,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**PALACIO DE BORNOS (SECO) BDGA. BORNOS** 18,00€  
UVA-100% VERDEJO 

**JOSÉ PARIENTE (SECO) BDGA. DOS VICTORIAS** 21,00€  
UVA-100% VERDEJO

**ERESMA 100% VERDEJO SOBRE LIAS BODEGA LA SOTERRAÑA**  18,00€

### D.O. RIOJA

**AZPILICUETA**  15,00€

# VINOS ANDALUCES

## MÁLAGA

BARÓN DE RIVERO (SECO) D.O. SIERRAS DE MÁLAGA BDGA. LÓPEZ HNOS.  16,00€  
UVA-100% VERDEJO

BOTANI (MOSCATEL SECO) D.O. SIERRAS DE MÁLAGA BDG. JORGE   
ORDOÑEZ UVA - 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 23,00€

## CÁDIZ

BARBADILLO (SECO) D.O. TIERRA DE CÁDIZ BDGA. B- BARBADILLO  16,00€  
UVA-PALOMINO FINO

## CÓRDOBA

DOS CLAVELES (SECO AFRUTADO) D.O. MONTILLA MORILES BDGA. TORO ALBALA  20,00€  
UVA-100% PEDRO XIMENEZ

## OTROS VINOS

### ARAGÓN


VIÑA DEL VERO (SECO AFRUTADO) D.O SOMONTANO BDGA. VIÑA DEL VERO  15,00€  
UVA-MACABEO Y CHARDONNAY

## BLANCOS MEDIAS BOTELLAS

VIÑA SOL (SECO) D.O. PENEDES BDGA. TORRES  9,00€  
UVA-PARELLADA


BARBADILLO (SECO) D.O. TIERRA DE CÁDIZ BDGA. BARBADILLO  9,00€  
UVA-PALOMINO FINO

## FINOS Y MANZANILLAS

TÍO PEPE  16,00€

MANZANILLA LA GUITA  16,00€

MAZANILLA LA GUITA 3/8L  8,00€

SEGUDA BOTA  16,00€

# VINOS ROSADOS

PEÑASCAL (AGUJA) D.O. CASTILLA Y LEÓN BDGA. PEÑASCAL  14,00€  
UVA-TEMPRANILLO Y GARNACHA

AZPILICUETA  15,00€


## VINOS TINTOS

### EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO BDGA. HABLA  20,00€  
UVA-SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y TEMPRANILLO


HABLA Nº 15 BDGA. HABLA UVA-100% TEMPRANILLO  30,00€

### CARIÑENA

VIÑA AZADA CRIANZA BDGA. SAN VALERO  15,00€  
UVA-TEMPRANILLO, SYRAH Y CARIÑENA

## TINTOS MEDIAS BOTELLAS

MATARROMERA (CRIANZA) BDGA. MATARROMERA UVA-100% TEMPRANILLO  18,00€

MARQUÉS DE CÁCERES (CRIANZA) BDGA. M. DE CÁCERES UVA-100% TEMPRANILLO  10,00€

# D. O. RIBERA DEL DUERO

## CRIANZAS

CATANIA BDGA. GORMAZ UVA-100% TEMPRANILLO 	18,00€
RIVENDEL BDGA. EL INICIO UVA-100% TEMPRANILLO 	23,00€
CARMELO RODERO BDGA. CARMELO RODERO UVA-100% TEMPRANILLO  	30,00€
EMILIO MORO BDGA. EMILIO MORO UVA-100% TINTO FINO 	30,00€
MATARROMERA BDGA. MATARROMERA UVA-100% TEMPRANILLO 	32,00€
PAGO DE CARROVEJAS BDGA. P. CARROVEJAS  UVA 96% TINTO FINO Y 4% CABERNET SAUVIGNON 	45,00€

## D. O. RIOJA


### RESERVAS

CAMPILLO BDGA. CAMPILLO UVA-100% TEMPRANILLO 	28,00€
12 LINAJES 	29,00€

### CRIANZAS

CAMPO ALTO BDGA. VALDELACIERVA UVA-100% TEMPRANILLO 	16,00€
MARQUÉS DE CÁCERES BDGA. M. DE CÁCERES UVA-100% TEMPRANILLO 	17,00€
AZPILICUETA BDGA. CAMPO VIEJO  UVA-75% TEMPRANILLO, 15% MAZUELO, 10% GRACIANO	15,00€
EL COTO BDGA. EL COTO UVA-100% TEMPRANILLO 	16,00€
RAMÓN BILBAO BDGA. RAMÓN BILBAO UVA-100% TEMPRANILLO 	18,00€
CAMPILLO BDGA. CAMPILLO UVA-100% TEMPRANILLO 	20,00€

## DULCES

SOLERA 1847 	16,00€
SOL DE MÁLAGA 	14,00€
MÁLAGA VIRGEN 	14,00€

## CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 	58,00€
--	--------

## CAVAS

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA 	29,00€
ANNA DE CODORNÍU BLANC DE BLANCS BRUT RESERVA 	26,00€
CODORDÍU 1551 BRUT (BENJAMÍN) 	8,00€



# POSTRES

1 FLAN DE TURRÓN      	5,00€
2 FLAN DE HUEVO  	5,00€
3 ARROZ CON LECHE 	5,00€
4 NATILLAS    	5,00€
5 PUDIN DE FRUTAS  	5,00€
6 MUSS DE LIMÓN 	5,00€
7 MILHOJA DE NATA    	5,00€
8 TARTA DE 3 CHOCOLATES     	5,00€
9 FRESAS (TEMPORADA)	5,00€
10 FRESAS CON NATA   	6,00€
11 FRESAS CON NARANJA	6,00€
12 FRESAS CON LECHE CONDENSADA     	6,00€
13 MACEDONIA	6,00€
14 CHIRIMOYA (TEMPORADA)	5,00€
15 CEREZAS (TEMPORADA)	5,00€
16 PIÑA	5,00€
17 MANZANA	3,00€
18 PLÁTANO	3,00€
19 SANDÍA (TEMPORADA)	5,00€
20 MELÓN (TEMPORADA)	5,00€

## REFRESCOS

AGUA 1/2L (CRISTAL)	1,80€	SEVEN UP	2,50€
AGUA 1L (CRISTAL)	2,80€	BITTER KAS	2,50€
AGUA CON GAS (CRISTAL)	1,80€	MOSTO TINTO/BLANCO	2,50€
AGUA 1,5L	1,50€	TÓNICA	2,50€
AGUA 33 CL.	1,00€	CASERA 1/2L LIMÓN/BLANCA	2,50€
AQUARIUS LIMÓN/NARANJA	2,90€	ZUMO DE PIÑA/MELOCOTÓN	2.30€
NESTEA	2,90€	ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,50€
COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2,50€	REFRESCO PARA LLEVAR 1/2L	2,90€
FANTA LIMÓN/NARANJA	2,50€		

## CAFÉS

CAFÉ	2,00€	CARAJILLO	2,70€
CAFÉ DOBLE	2,30€	INFUSIONES	2,00€
CAFÉ BOMBÓN	2,70€	COLA-CAO	2,20€
CAFÉ BOMBÓN DOBLE	3,00€	VASO DE LECHE	1,60€
CAFÉ BAILEYS	2,70€	CAFÉ PARA LLEVAR	2,60€
CAFÉ BAILEYS DOBLE	3,00€	CAFÉ BAILEYS PARA LLEVAR	2,90€
CAPUCHINO	3,90€	CARAJILLO PARA LLEVAR	2,90€
CAFÉ IRLANDÉS	7,00€		

## CERVEZAS Y COPAS

CANA / CAÑA SIN	2,10€	TINTO DE VERANO	2,10€
TUBO / TUBO SIN	2,10€	JARRA TINTO DE VERANO	8,50€
CLARA	2,10€	TANQUE TINTO DE VERANO	4,00€
TANQUE	4,00€	JARRA DE SANGRÍA	16,00€
CERVEZA 1/3L / CERVEZA 1/3L SIN	2,90€	TANQUE DE SANGRÍA	8,00€
HEINEKEN / HEINEKEN 0'0	3,50€	COPA DE BLANCO	3,00€
ALHAMBRA 1925	3,50€	COPA DE FINO	2,50€
CERVEZA SIN GLUTEN	3,00€	COPA DE MANZANILLA	2,50€
LATA DE CERVEZA	1,70€	COPA DE RIOJA	3,10€
JARRA DE CERVEZA	8,50€	COPA DE RIBERA	3,10€

# COMBINADOS

## WHISKYS

CHIVAS	9,00€
CARDHU	9,00€
J. WALKER ETIQUETA NEGRA	9,00€
J&B 15 AÑOS	9,00€
JACK DANIELS	7,50€
FOUR ROSES	7,00€
SOUTHERN COMFORT	7,00€
JAMESON	6,50€
CUTTY SARK	6,00€
BALLANTINES	6,00€
J&B	6,00€
PASSPORT	6,00€
WHITE LABEL	6,00€
J. WALKER ETIQUETA ROJA	6,00€
DYC 8 AÑOS	6,00€
DYC 5 AÑOS	5,00€

## VODKAS

FINLANDIA	6,00€
ABSOLUT	5,00€
SMIRNOFF	4,00€

## RON

ZACAPA 23	12,00€
CACIQUE 500	9,00€
BARCELÓ IMPERIAL	9,00€
PAMPERO ANIVERSARIO	9,00€
HAVANA 7	7,00€
LEGENDARIO	7,00€
BARCELÓ	6,00€
CACIQUE	6,00€
BRUGAL	6,00€
PAMPERO	6,00€
EL ABUELO	6,00€
CAPITÁN MORGAN	7,00€
FLOR DE CAÑA	6,00€
BACARDI	5,00€

## BRANDYS

LUIS FELIPE (RESERVA)	18,00€
1885	12,00€
LARIOS 1866	12,00€
RÉMY MARTIN	7,00€
PRÍNCIPE	6,00€
NAPOLEÓN BARDINET	5,00€
MAGNO	5,00€
SOBERANO	3,00€
TERRY	3,00€

# COMBINADOS Y LICORES

## GIN

G-VINE	9,00€	BOULEVARD ROSE	6,00€
HENDRICK'S	9,00€	BEEFEATER	6,00€
MARTIN MILLER	9,00€	TANQUERAY	6,00€
MALAKA	7,00€	PUERTO DE INDIAS	6,00€
BOMBAY SAPHIRE	7,00€	LARIOS 12	6,00€
SEAGRAM'S	7,00€	LARIOS ROSE	6,00€
BOULEVARD	6,00€	LARIOS	5,00€

## LICORES

ANÍS	3,00€	FRANGELICO	4,00€
BAILEYS	5,00€	DRAMBUIE	4,00€
COINTREAU	5,00€	RON MIEL	4,00€
TRIPLE SECO	4,00€	TEQUILA	4,00€
JAGERMEISTER	5,00€	CAMPARI	4,00€
LICOR 43	4,00€	MARTINI ROJO	4,00€
LICOR DE HIERVAS	4,00€	MARTINI BLANCO	4,00€
LICOR DE ORUJO	4,00€	MARTINI BLANCO DRY	4,00€
PACHARÁN	4,00€	LICOR DE MANZANA CON ALC.	2,50€
PONCHE	4,00€	LICORES SIN ALC.	2,50€
LIMONCELLO	4,00€	CHUPITO	1,50€
TÍA MARÍA	5,00€	CHUPITO ESPECIAL	3,00€
AMARETTO	5,00€		