



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	12,00€		
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"	12,00€		
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)	12,00€	7,00€	
14 ALCACHOFAS FRITAS (TEMPORADA) 🌾🍷🥚🌱 FRIED ARTICHOKE (SEASONAL)-ARTICHAUTS FRITE (SAISON)	12,00€	7,00€	
15 ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN (TEMPORADA) SAUTEED ARTICHOKE WITH HAM (SEASONAL) 🍷🌾 ARTICHAUTS SAUTEE AVEC JAMBON (SAISON)	16,00€	9,00€	

PAN UNID. 1,20€



ENVASE PARA LLEVAR. 1,00€

ENSALADAS-SALADS-SALADES









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

SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS-SUGGESTIONS DU CHEF

- | | |
|--|--|
| <p>1 MERLUZA AL VINO         </p> <p>HAKE WITH WHITE WINE AND CREAM
COLIN AU VIN BLANC ET CREME</p> | <p>RACIÓN
22,00€</p> |
| <p>2 BACALAO A LA RIOJANA         </p> <p>"A LA RIOJANA" COD
MORUE "A LA RIOJANA"</p> | <p>24,00€</p> |
| <p>3 VENTRESCA DE ATÚN ENCEBOLLADA         </p> <p>TUNA BELLY WITH ONIONS
VENTRECHE DE THON DU CIVET</p> | <p>22,00€</p> |
| <p>4 URTA AL HORNO         </p> <p>SEABREAM BAKED
URTA AUX FOUR</p> | <p>SEGÚN MERCADO
ACCORDING TO FISH-SELON</p> |
| <p>5 RODABALLO A LA SAL </p> <p>TURBOT BAKED IN SALT
TURBOT A LA SEL</p> | <p>SEGÚN MERCADO
ACCORDING TO FISH-SELON</p> |
| <p>6 RAPE A LA MARINERA     </p> <p>"A LA MARINERA" MONKFISH
LOTTE A LA MARINIERE</p> | <p>26,00€</p> |

MARISCOS-SHELLFISH-FRUITS DE MER

- | | UNID. |
|---|--------------|
| <p>1 VIEIRAS COCIDAS (UNID.) </p> <p>BOILED SCALLOPS (PER UNIT)
COQUILLES SAINT-JACQUES BOUILLEIES (UNITE)</p> | <p>5,50€</p> |
| <p>2 VIEIRAS AL PIL-PIL (UNID.) </p> <p>SPICY SCALLOPS (PER UNIT)
COQUILLES SAINT-JACQUES BOUILLEIES (UNITE)</p> | <p>6,50€</p> |
| <p>3 VIEIRAS "AL VICEN" CON SALSA DE TOMATE (UNID.)  </p> <p>SCALLOPS WITH TOMATE SAUCE (PER UNIT)
COQUILLES SAINT-JACQUES A LA SAUCE TOMATE (UNITE)</p> | <p>6,50€</p> |
| <p>4 CONCHAS FINAS (UNID.) </p> <p>BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT)-COQUES MINCES (UNITE)</p> | <p>S/M</p> |
| <p>5 CONCHAS FINAS AL PIL-PIL (UNID.) </p> <p>SPICY BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT)
COQUES MINCES "PIL-PIL" (UNITE)</p> | <p>S/M</p> |
| <p>6 CONCHAS FINAS "AL VICEN"  </p> <p>BIG CLAMS ON THE HALF SHELL WITH TOMATO SAUCE (PER UNIT)
COQUES MINCES A LA SAUCE TOMATE (UNITE)</p> | <p>S/M</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	15,00€		
12 ALMEJAS A LA MARINERA CON SALSA DE TOMATE "A LA MARINERA" CLAMS-PALOURDES MARINIERE        	16,00€		
13 NAVAJAS (UNID.)  RAZOR SHELLS (PER UNIT)-RAZOR (UNITE)			2,50€
14 GAMBAS COCIDAS  BOILED SHRIMPS-CREVETTES CUITES	17,00€	9,00€	
15 GAMBAS A LA PLANCHA   GRILLED SHRIMPS-CREVETTES GRILLES	26,00€	14,00€	
17 CARABINEROS ROJOS  SCARLET SHRIMP (Kg.)-GRAND CREVETTES ROUGES (Kg.)	130€/Kg.	13,00€	
18 CIGALAS COCIDAS  BOILED SCAMPI (Kg.)-LANGOUSTINES BOUILLIES (Kg.)	130€/Kg.		
19 CIGALAS A LA PLANCHA  GRILLED SCAMPI (Kg.)-LANGOUSTINES GRILLES(Kg.)	130€/Kg.		
20 MARISCADA   SHELLFISH PLATTER-MARISCADA	54,00€		
21 PARRILLADA   GRILLED SHELLFISH PLATTER-BARBECUE DE FRUIT DE MER	54,00€		

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	20,00€	
6 RAPE  MONKFISH-LOTTE	50€/Kg.	
7 CALAMAR ENTERO  WHOLE CALAMARI-CALAMARS ENTIER	50€/Kg.	
8 LENGUADO  SOLE-SOLE	SEGÚN MERCADO ACCORDING TO FISH-SELON	
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 24,00€
2 JUREL  HORSE MACKEREL-CHINCHARD	14,00€
3 PATA DE PULPO  OCTOPUS LEG-TENTACULE DE POULPE	22,00€
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	24,00€
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 BOQUERONES      ANCHOVIES-ANCHOIS	10,00€	6,00€
2 BOQUERONES ABIERTOS AL LIMÓN      ANCHOVIES OPEN TO THE LEMON-ANCHOIS AU CITRON	14,00€	8,00€
3 CALAMARES      CALAMARI RINGS-CALAMARS	14,00€	8,00€
4 CALAMARITOS      SMALL CALAMARI-PETITS CALAMARS	19,00€	10,00€
5 JIBIA FRITA      CUTTLEFISH-SEICHES	10,00€	6,00€
6 ROSADA FRITA       KINGKLIP	16,00€	9,00€
7 PULPO      FRIED OCTOPUS-POULPE FRIT	12,00€	7,00€
8 TORTILLITAS DE CAMARONES (UNID.)      SMALL SHRIMPS PANCAKE (PER UNIT) GÂTEAUX DE CREVETTES (UNITE)		UNID. 2,50€
9 SALMONETITOS      SMALL RED MULLET-PETITS ROUGETS	14,00€	8,00€
10 PESCADILLAS      WHITING-MERLAN	15,00€	
11 ADOBO      MARINATED KINGKLIP-ROSE MARINE	15,00€	8,00€
12 CHANQUETE (PEZ PLATA)      SMALL SILVER FISH-NOUTNAT	10,00€	6,00€
13 JURELITOS      SMALL HORSE MACKEREL-PETITS CHINCHARD	9,00€	5,00€
14 FRITURA VARIADA DE PESCAÍTO      ASSORTED PLATTERS OF FRIED FISH-FRITURE VARIEE	20,00€	
15 CALAMAR ENTERO  WHOLE CALAMARI-CALAMARS ENTIER	50€/Kg.	
16 MERLUZA      HAKE-COLIN	20,00€	
17 BACALAO      COD-MORUE	22,00€	
18 - ORTIGUILLAS	12,00€	
19 - GAMBAS DE CRISTAL	12,00€	7,00€

ARROCES-RICE-RIZ

PRECIOS DOS PERSONAS

- 1 PAELLA DE MARISCO (MÍN. 2 PERS.)**          **30,00€**
SHELLFISH PAELLA (MIN. 2 PERSONS)
PAELLA DE FRUITS DE MER (MIN. 2 PERSONNES)
- 2 ARROZ CALDOSO DE MARISCO (MÍN. 2 PERS.)**          **32,00€**
SOUPY SHELLFISH RICE (MIN. 2 PERSONS)
RIZ AVEC BOUILLIONS DE FRUIT DE MER (MIN. 2 PERSONNES)
- 3 ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (MÍN. 2 PERS.)**          **44,00€**
SOUPY RICE WITH LOBSTER (MIN. 2 PERSONS)
RIZ AVEC BOUILLIONS DE HOMARDS (MIN. 2 PERSONNES)
- 4 ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (MÍN. 2 PERS.)**          **54,00€**
SOUPY RICE WITH SCARLET SHRIMP (MIN. 2 PERSONS)
BOUILLIONS DE GRAND CREVETTES ROUGES (MIN. 2 PERSONNES)
- 5 ARROZ NEGRO (MÍN. 2 PERS.)**          **34,00€**
BLACK RICE (MIN. 2 PERSONS)
RIZ NOIRE (MIN. 2 PERSONNES)

SOPAS-SOUPS-SOUPES

- 1 GAZPACHO ANDALUZ (TEMPORADA)**   **5,00€**
COLD VEGETABLE SOUP (SEASONAL)
SOUPE FROIDE DE LEGUMES (SAISON)
- 2 VASO DE GAZPACHO (TEMPORADA)**   **3,00€**
GLASS OF GAZPACHO (SEASONAL)
VERRE DE GAZPACHO (SAISON)
- 3 SALMOREJO (TEMPORADA)**     **8,00€**
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**          **9,00€**
SHELLFISH SOUP
SOUPE DE FRUITS DE MER

CARNES-MEAT-VIANDES

1 ENTRECOTTE DE TERNERA ENTRECÔTE BEEFSTEAKS-ENTRECÔTE	24,00€
2 SOLOMILLO DE TERNERA BEEF SIRLOIN STEAK-SURLONGE DE BOEUF	27,00€
3 CHULETITAS DE CORDERO LECHAL VEAL CALF CHOPS-CÔTELETTES D'AGNEAU	25,00€
4 SOLOMILLO DE CERDO IBERIAN PORK SIRLOIN-SURLONGE DE PORC IBERIQUE	16,00€
5 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA CHICKEN FILLET-FILET DE POULET	8,00€
6 ESCALOPE DE POLLO     CHICKEN ESCALOPE-ESCALOPE DE POULET	10,00€
7 SAN JACOBO CORDOBÉS (CASERO)     CORDOVAN "SAN JACOBO" (HOMEMADE) "SAN JACOBO" CORDOUE (FAIT MAISON)	12,00€
8 FLAMENQUÍN CORDOBÉS (CASERO)     CORDOVAN "FLAMENQUÍN" (HOMEMADE) "FLAMENQUÍN" CORDOUE (FAIT MAISON)	12,00€
9 HAMBURGUESA DE POLLO    CHICKEN BURGUER- HAMBURGUER AU POULET	10,00€
10 HAMBURGUESA DE TERNERA    BEFF BURGUER-HAMBURGUER DE BOEUF	12,00€

SUPLEMENTO DE SALSA 2,00€


PARA LOS NIÑOS FOR CHILDREN-POUR LES ENFANTS

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

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

VINOS BLANCOS

VINOS CATALANES

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 

SANTIAGO RUIZ (SECO) (82% ALBARIÑO, 8% LOUREIRO 6,5% CAIÑO BLANCO **22,00€**
2% TREIXADURA 1,5% GODELLO)1 

TERRAS VELLAS  **18,00€**


D.O. GODELLO

GODEVAL  **24,00€**

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€**

V&R  **17,00€**

D.O. RIOJA

AZPILICUETA  **15,00€**

VINOS ANDALUCES

MÁLAGA

BARÓN DE RIVERO (SECO) D.O. SIERRAS DE MÁLAGA BDGA. LÓPEZ HNOS.  17,00€
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

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€**

ZINIO (AFRUTADO) D.O. RIOJA ALTA-BODEGA URUÑUELA  **16,00€**

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€**

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€
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€
5 PUDIN DE FRUTAS  	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€
COPA DE CERVEZA	2,80€	COPA DE BLANCO	3,50€
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	3,50€
JARRA DE CERVEZA	8,50€	COPA DE RIBERA	3,50€
CERVEZA TOSTADA	3,50€	CERVEZA TOSTADA 0,0	3,50€

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€		