



VICEN-PLAYA

CARTA ONLINE DISPONIBLE ESCANEANDO
EL SIGUIENTE CÓDIGO QR



VICTORIA
MÁLAGA 1928



VICEN-PLAYA

Vicente Jurado, natural de Puente Genil.

Llegué a Málaga a finales de los años 60, atraído por el boom del turismo. Comenzamos nuestra trayectoria en el mundo de la hostelería, trabajando en algunos de los restaurantes más importantes de Torremolinos. Años después, abrimos nuestro propio negocio de Pescadería, que aún conserva la familia, y que es de gran importancia para la alta calidad de los productos del mar que ofrecemos en nuestro 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, son quienes 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 cada día a día, para que los clientes se vayan satisfechos y con ganas de volver.

VICTORIA

MÁLAGA 1928

ÍNDICE

Entrantes (Starters - Salades)	4
Ensaladas (Salads - Salades)	5
Sugerencias del Chef (Chef's suggestions - Suggestions du chef)	6
Mariscos (Shellfish - Fruits de mer)	7
A la plancha (Grilled fish - Poisson grille)	8
Al espeto (Skewered to the ember-aux - "Espeto" a la braise)	9
Frituras (Fried fish - Poisson frit)	10
Arroces (Rice - Riz)	11
Sopas (Soups - Soupes)	12
Carnes (Meat - Viandes)	13
Para los niños (For children - Pour les enfants)	14
Postres (Desserts - Desserts)	15
Refrescos, cafés, copas y cervezas (Drinks - Boissons)	16
Vinos Blancos (White wines - Vins blanc)	17
Vinos Andaluces (Andalusian wines - vins andalous)	18
Vinos Rosados y Tintos (Rose wines / Red wines - Vins rosés / Vins rouge)	19
D.O. Ribera del Duero & D.O. Rioja	20
Dulces, Champagnes y Cavas	20
Combinados y Licores (Combined & Liquors - Combinée et Liqueurs)	21

(Starters - Entrees)

ENTRANTES

	RACIÓN	TAPA
01. QUESO CURADO	16.00	
- MATURE CHEESE (ONE SERVING) - FROMAGE A PÂTE DURE 		
02. ANCHOAS DE SANTOÑA (Anchoas con base de Tomate Natural)	2.50 und	
- SANTOÑA ANCHOVIES - ANCHOIS DE SANTOÑA 		
03. PULPO A LA GALLEGA	17.00	
- GALICIAN STYLE OCTOPUS - POULPE AUX REGION GALLEGE 		
04. REVUELTO VARIADO (Champiñón, Espárragos, Ajete, Gambas y Jamón)	12.00	
- SCRAMBLED EGGS - BROUILLES VARIE  		
05. BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA	12.00	
- EGGPLANTS WITH CANE MOLASSES - AUBERGINE AU MELASSE    		
06. PARRILLADA DE VERDURAS	12.00	
- GRILLED VEGETABLES-GRILLE DE LEGUMES		
07. FRITURA DE VERANO (Verduras, Gambas y Rosada)	12.00	
- VEGETABLE FRYING - FRITURE DE LEGUME   		
08. GAMBAS AL PIL-PIL	14.00	
- SPICY PRAWNS - CREVETTES "PIL-PIL" 		
09. CHANQUETES AL PIL-PIL (PEZ PLATA)	12.00	
- SPICY SMALL SILVER FISH - NOUNAT "PIL-PIL" 		
10. ALCACHOFAS A LA PLANCHA (TEMPORADA)	14.00	
- GRILLED ARTICHOKE (SEASONAL) - ARTICHAUTS GRILLES (SAISON)		
11. ALCACHOFAS FRITAS (TEMPORADA)	14.00	
- FRIED ARTICHOKE (SEASONAL) - ARTICHAUTS FRITE (SAISON)    		
12. ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN (TEMPORADA)	18.00	
- SAUTEED ARTICHOKE WITH HAM - ARTICHAUTS SAUTEE AVEC JAMBON  		

PAN UNID. - 1.20

(Salads - Salades)

ENSALADAS

	RACIÓN	TAPA
01. ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y CEBOLLA - GRILLED PEPPERS SALAD - SALAD DE POIVRONS	12.00	
02. ENSALADA DE LA CASA - HOUSE SPECIAL SALAD - SALAD DE LA MAISON 	12.00	
03. COGOLLO A LA CORDOBESA - CORDOVAN STYLE LETTUCE HEARTS - BOURGEONS DE LAITUE AUX CORDOBA 	12.00	
04. AGUACATES CON GAMBA - AVOCADO WITH SHRIMPS -AVOCAT AVEC DES CREVETTES 	15.00	
05. ENSALADILLA RUSA - RUSSIAN SALADS - SALADE RUSSE  	12.00	5.00
06. TOMATE PICADO CON MELVA - SLICED TOMATO WITH TUNA - TOMATES HACHEES AVEC DU THON 	12.00	
07. ENSALADA DE PIPIRRANA DE PULPO Y GAMBAS - OCTOPUS SALAD - SALAD DE POULPE  	12.00	5.00

(Chef's suggestions - suggestions du chef)
SUGERENCIAS CHEF

RACIÓN TAPA

01. MERLUZA AL VINO 24.00
- HAKE WHIT WINE & CREAM - COLIN AU VIN BLANC ET CREME 

02. BACALAO A LA RIOJANA 24.00
- "A LA RIOJANA" COD - MORUE "A LA RIOJANA" 

03. VENTRESCA DE ATÚN ENCEBOLLADA 24.00
- TUNA BELLY WITH ONIONS - VENTRECHE DE THON DU CIVET 

04. URTA AL HORNO Según mercado
(According to fish - selon)
- SEABREAM BAKED - URTA AUX FOUR 

05. RODABALLO A LA SAL Según mercado
(According to fish - selon)
- TURBOT BAKED IN SLAT - TURBOT A LA SEL 

06. RAPE A LA MARINERA 26.00
- "A LA MARINERA" MONKFISH - LOTTE A LA MARINIERE 

(Shellfish - fruits de mer)

MARISCOS

VICTORIA

MÁLAGA 1928

RACIÓN

TAPA

01.VIEIRAS COCIDAS (UNID.)	5.50
- BOILED SCALLOPS (PER UNIT) - COQUILLES SAINT JACQUES BOUILLEIES (UNITE) 	
02.VIEIRAS AL PIL-PIL (UNID.)	6.50
- SPICY SCALLOPS (PER UNIT) - COQUILLES SAINT-JACQUES BOUILLEIES (UNITE) 	
03.VIEIRAS "AL VICEN" (UNID.)	6.50
- SCALLOPS WITH TOMATE SAUCE (PER UNIT) - COQUILLES SAINT-JACQUES A LA SAUCE TOMATE (UNITE)  	
04.CONCHAS FINAS (UNID.)	Según mercado (According to fish - selon)
- BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT) - COQUES MINCES (UNITE) 	
05.CONCHAS FINAS AL PIL-PIL (UNID.)	Según mercado (According to fish - selon)
- SPICY BIG CLAMS ON THE HALF SHELL (PER UNIT) - COQUES MINCES "PIL-PIL" (UNITE) 	
06.CONCHAS FINAS "AL VICEN"	Según mercado (According to fish - selon)
- BIG CLAMS ON THE HALF SHELL WITH TOMATO SAUCE - COQUES MINCES A LA SAUCE  	
07.MEJILLONES AL VAPOR	12.00
- STEAMED MUSSELS - MOUSLES VAPEUR 	
08.MEJILLONES A LA MARINERA	14.00
- "A LA MARINERA" MUSSELS - MOULES VAPEUR     	
09.COQUINAS	Según mercado (According to fish - selon)
- BEAN CLAMS - OLIVES DE MER 	
10.ALMEJAS SALTEADAS	15.00
- SAUTEED CLAMS-PALOURDES SAUTEE       	
11.ALMEJAS A LA MARINERA	16.00
- "A LA MARINERA" CLAMS - PALOURDES MARINIERE       	
12.NAVAJAS (UNID.)	Según mercado (According to fish - selon)
- RAZOR SHELLS (PER UNIT) - RAZOR (UNITE) 	
13.GAMBAS COCIDAS	17.00
- BOILED SHRIMPS - CREVETTES CUITES 	
14.GAMBAS A LA PLANCHA	26.00
- GRILLED SHRIMPS - CREVETTES GRILLES 	
15.CARABINEROS ROJOS	130€/kg
- SCARLET SHRIMP (Kg.) - GRAND CREVETTES ROUGES (Kg.) 	
16.CIGALAS COCIDAS	130€/kg
- BOILED SCAMPI (Kg.) - LANGOUSTINES BOUILLIES (Kg.) 	
17.CIGALAS A LA PLANCHA	130€/kg
- GRILLED SCAMPI (Kg.) - LANGOUSTINES GRILLES(Kg.) 	
18.MARISCADA	54.00
- SHELLFISH PLATTER - MARISCADA  	
19.PARRILLADA	54.00
- GRILLED SHELLFISH PLATTER-BARBECUE DE FRUIT DE MER  	

(Grilled fish - Poisson grille)
A LA PLANCHA

	RACIÓN	TAPA
01. ROSADA - KINGKLIP - ROSE 	16.00	
02. JIBIA - CUTTLEFISH - SEICHES 	10.00	
03. PEZ ESPADA - SWORD FISH - ESPADON 	18.00	
04. RAPE - GRILLED FISH - POISSON GRILLE 	50€/kg	
05. CALAMAR ENTERO - WHOLE CALAMARI - CALAMARS ENTIER 	50€/kg	
06. LENGUADO - SOLE - SOLE 	Según mercado (According to fish - selon)	
07. SALMONETE - RED MULLET - ROUGET 	Según mercado (According to fish - selon)	
08. URTA - SEABREAM - URTA 	Según mercado (According to fish - selon)	
09. VORAZ - RED SEABREAM - DORADE ROSE 	Según mercado (According to fish - selon)	
10. DORADA - GOLDENFISH - DORADE 	Según mercado (According to fish - selon)	
11. LUBINA - SEA BASS - LOUP DE MER 	Según mercado (According to fish - selon)	
12. RODABALLO - TURBOT - TURBOT 	Según mercado (According to fish - selon)	
13. OTROS PESCADOS DE ESCAMAS - SCALE FISH - POISSON AUX ECAILLES POISSON                         		

(Skewered to the ember - Aux “espeto” a la braise)

AL ESPETO

	RACIÓN	TAPA
01. LOMOS DE BACALAO (SALSA AL PIL-PIL APARTE) - COD LOINS - LONGES DE MORUE 	24.00	
02. JUREL - HORSE MACKEREL - CHINCHARD 	Según mercado (According to fish - selon)	
03. PATA DE PULPO - OCTOPUS LEG - TENTACULE DE POULPE 	22.00	
04. CALAMAR - WHOLE CALAMARI - CALAMARS ENTIER 	50€/kg.	
05. SALMONTE - RED MULLET - ROUGET 	Según mercado (According to fish - selon)	
06. URTA - SEABREAM - URTA 	Según mercado (According to fish - selon)	
07. VORAZ - RES SEABREAM - DORADE ROSE 	Según mercado (According to fish - selon)	
08. DORADA - GOLDENFISH - DORADE 	Según mercado (According to fish - selon)	
09. LUBINA - SEA BASS - LOUP DE MER 	Según mercado (According to fish - selon)	
10. RODABALLO - TURBOT - TURBOT 	Según mercado (According to fish - selon)	
11. OTROS PESCADOS - OTHER FISHES	Según mercado (According to fish - selon)	

(Fried fish - Poisson frit) FRITURAS

	RACIÓN	TAPA
01. BOQUERONES - ANCHOVIES - ANCHOIS     	10.00	
02. BOQUERONES ABIERTOS AL LIMÓN - ANCHOVIES OPEN TO THE LEMON - ANCHOIS AU CITRON     	14.00	
03. CALAMARES - CALAMARI RINGS - CALAMARS     	14.00	
04. CALAMARITOS - SMALL CALAMARI - PETITS CALAMARS     	Según mercado (According to fish - selon)	
05. JIBIA - CUTTLEFISH - SEICHES     	10.00	
06. ROSADA - KINGKLIP     	16.00	
07. PULPO - FRIED OCTOPUS - POULPE FRIT     	12.00	
08. TORTILLITAS DE CAMARONES (POR UNIDAD) - SMALL SHRIM PANCAKE (PER UNIT) - GÂTEAUX DE CREVETTES (UNITE)     	2.80	
09. SALMONETITOS - SMALL RED MULLET - PETITS ROUGETS     	15.00	
10. PESCADILLAS - WHITING - MERLAN     	15.00	
11. ADOBO - MARINATED KINGKLIP - ROSE MARINE     	15.00	
12. CHANQUETE (PEZ PLATA) - SMALL SILVER FISH - NOUTNAT     	10.00	
13. JURELITOS - SMALL HORSE MACKEREL - PETITS CHINCHARD     	9.00	
07. FRITURA VARIADA DE PESCAÍTO - ASSORTED PLATTERS OF FRIED FISH - FRITURE VARIEE     	20.00	
08. CALAMAR ENTERO - WHOLE CALAMARI - CALAMARS ENTIER     	50€/KG	
09. BACALAO - COD - MORUE     	22.00	
10. GAMBAS DE CRISTAL	12.00	

(Rice - Riz)

ARROCES (Precio 2 personas)

RACIÓN

01. PAELLA DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) 30.00

- SHELLFISH PAELLA (MIN. 2P)          
- PAELLA DE FRUITS DE MER (MIN. 2P)

02. ARROZ CALDOSO DE MARISCO (MÍNIMO 2 PERSONAS) 32.00

- SOUPY SHELLFISH RICE (MIN. 2P)          
- RIZ AVEC BOUILLIONS DE FRUIT DE MER (MIN. 2P)

03. ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) 44.00

- SOUPY RICE WITH LOBSTER (MIN. 2P)          
- RIZ AVEC BOUILLIONS DE HOMARDS (MIN. 2P)

04. ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (MÍNIMO 2 PERSONAS) 55.00

- SOUPY RICE WITH SCARLET SHRIMP (MIN. 2P)          
- BOUILLIONS DE GRAND CREVETTES ROUGES (MIN. 2P)

05. ARROZ NEGRO (MÍNIMO 2 PERSONAS) 34.00

- BLACK RICE (MIN. 2P)          
- RIZ NOIRE (MIN. 2P)

(Soups - Soupes)
SOPAS

	RACIÓN	TAPA
01. GAZPACHO ANDALUZ (TEMPORADA) - COLD VEGETABLE SOUP (SEASONAL)   - SOUPE FROIDE DE LEGUMES (SAISON)	6.00	
02. VASO DE GAZPACHO (TEMPORADA) - GLASS OF GAZPACHO (SEASONAL)   - VERRE DE GAZPACHO (SAISON)	3.00	
03. SALMOREJO (TEMPORADA) - COLD TOMATE, HAM, TUNA AND BOILED-EGG SOUP (SEASONAL)      - SALMOREJO (SAISON)	10.00	
04. SOPA DE MARISCO - SHELLFISH SOUP          - SOUPE DE FRUITS DE MER	10.00	

(Meat - Viandes)
CARNES

	RACIÓN	TAPA
01. SOLOMILLO DE CERDO	17.00	
- IBERIAN PORK SIRLOIN - SURLONGE DE PORC IBERIQUE		
02. FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	10.00	
- CHICKEN FILLET - FILET DE POULET		
03. ESCALOPE DE POLLO	12.00	
- CHICKEN ESCALOPE - ESCALOPE DE POULET		
04. SAN JACOBO CORDOBÉS (CASERO)	14.00	
- CORDOVAN "SAN JACOBO" (HOMEMADE) - "SAN JACOBO" CORDOUE (FAIT MAISON)    		
05. FLAMENQUÍN CORDOBÉS (CASERO)	14.00	
- CORDOVAN "FLAMENQUÍN" (HOMEMADE) - "FLAMENQUÍN" CORDOUE (FAIT MAISON)    		
06. HAMBURGUESA DE POLLO	12.00	
- CHICKEN BURGUER- HAMBURGUER AU POULET   		
07. HAMBURGUESA DE TERNERA	14.00	
- BEFF BURGUER - HAMBURGUER DE BOEUF   		

SUPLEMENTO DE SALSA · SUPPLÉMENT DE SAUCES· SAUCE SUPPLEMENT
- 2.00€ -

(For children - Pour les enfants)

PARA LOS NIÑOS

	RACIÓN	TAPAS
01. HAMBURGUESA DE POLLO	12.00	
- CHICKEN BURGUER - HAMBURGUER AU POULET	  	
02. HAMBURGUESA DE TERNERA	14.00	
- BEEF BURGUER - HAMBURGUER DE BOEUF	  	
03. LAGRIMITAS DE POLLO	12.00	
- STRIPS OF FRIED CHICKEN WITH LEMON - POULET FRIT AU CITRON	   	
04. ESCALOPE DE POLLO	12.00	
- CHICKEN ESCALOPE - ESCALOPE DE POULET	   	
05. FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	10.00	
- CHICKEN FILLET - FILET DE POULET		
06. HUEVO FRITO	7.00	
- FRIED EGG - OEUF FRIT		
07. FLAMENQUÍN CORDOBÉS (CASERO)	14.00	
- CORDOVAN "FLAMENQUÍN" (HOMEMADE) - "FLAMENQUÍN" CORDOUE (FAIT MAISON)	   	
08. SAN JACOBO CORDOBÉS (CASERO)	14.00	
- CORDOVAN SAN JACOBO (HOMEMADE) - SAN JACOBO CORDOUE (FAIT MAISON)	   	
09. TORTILLA FRANCESA	7.00	
- OMELETTE - OMELETTE		

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

(Desserts - Desserts)
POSTRES

RACIÓN

01. FLAN DE TURRÓN      	5.00
02. FLAN DE HUEVO  	5.00
03. ARROZ CON LECHE 	5.00
04. PUDIN DE FRUTAS  	5.00
05. MILHOJA DE NATA    	5.00
06. TARTA DE 3 CHOCOLATES     	5.00
07. FRESAS (TEMPORADA)	5.00
08. FRESAS CON NATA   	6.00
09. FRESAS CON NARANJA	6.00
10. FRESAS CON LECHE CONDENSADA     	6.00
11. MACEDONIA	6.00
12. CHIRIMOYA (TEMPORADA)	5.00
13. CEREZAS (TEMPORADA)	5.00
14. PIÑA	5.00
15. MANZANA	3.00
16. PLÁTANO	3.00
17. SANDÍA (TEMPORADA)	5.00
18. MELÓN (TEMPORADA)	5.00

(Refreshments - Rafrâichissements)

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		

(Coffees - Cafés)

CAFES

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		

(Coffees - Cafés)

CERVEZAS Y COPAS

CANA - CAÑA SIN	2.20	TINTO DE VERANO	2.20
TUBO - TUBO SIN	2.20	JARRA TINTO DE VERANO	9.00
CLARA	2.20	TANQUE TINTO DE VERANO	4.50
TANQUE	4.50	JARRA DE SANGRÍA	18.00
CERVEZA 1/3L - CERVEZA 1/3L SIN	3.00	TANQUE DE SANGRÍA	9.00
TOSTADA - TOSTADA 0,0	3.80	COPA DE BLANCO	3.90
ALHAMBRA 1925	3.90	COPA DE FINO	2.80
CERVEZA SIN GLUTEN	3.00	COPA DE MANZANILLA	2.80
LATA DE CERVEZA	2.00	COPA DE RIOJA	3.90
JARRA DE CERVEZA	9.00	COPA DE RIBERA	3.90



VINOS BLANCOS

VINOS CATALANES

BLANC PESCADOR (AGUJA) 16.00

- D.O. CAVA / BDGA. CASTILLO PERELADA / UVA MACABEO, PARELLADA Y XAREL

VIÑA ESMERALDA (SEMIDULCE) 19.00

- D.O. PENEDES / BDGA. TORRES / UVA MOSCATEL Y GGEWURZ

VINOS GALLEGOS

D.O. RIAS BAIXAS

MODUS VIVENDI 20.00

- UVA 100% ALBARIÑO

SANTIAGO RUIZ (SECO) 22.00

- (82% ALBARIÑO / 8% LOUREIRO / 6,5% CAIÑO BLANCO / 2% TREIXADURA / 1,5% GODELLO)

TERRAS VELLAS 18.00

D.O. GODELLO

GODEVAL 24.00

D.O. RIBEIRO

EL PARAGUAS ATLÁNTICO (SECO) 30.00

- BDGA. EL PARAGUAS / UVA TREIXADURA 87% / GODELLO 9% / ALBARIÑO 4%

D.O. RUEDA

MOZARES (SECO) 17.00

- BDGA. HISPANO BODEGAS / UVA 100% VERDEJO

MARQUES DE RISCAL (SECO) 19.00

- BDGA. M. RISCAL / UVA 100% VERDEJO

CASTILLO DE MIRAFLORES (SEMIDULCE) 19.00

- BDGA. JOSÉ ESTEVEZ / UVA 100% VERDEJO

CYATHO 19.00

- UVA-100% VERDEJO

PALACIO DE BORNOS (FRIZZANTE) 19.00

- BDGA. P. BORNOS / UVA 100% VERDEJO

PALACIO DE BORNOS (SECO) 19.00

- BDGA. BORNOS / UVA 100% VERDEJO

JOSÉ PARIENTE (SECO) 22.00

- BDGA. DOS VICTORIAS / UVA 100% VERDEJO

ERESMA 20.00

- 100% VERDEJO SOBRE LIAS BODEGA LA SOTERRAÑA

V&R 18.00

VINOS ANDALUCES

VINOS MALAGUEÑOS

BARÓN DE RIVERO (SECO) 17.00

- D.O. SIERRAS DE MÁLAGA / BDGA. LÓPEZ HNOS. / UVA 100% VERDEJO

BOTANI (MOSCATEL SECO) 23.00

- D.O. SIERRAS DE MÁLAGA / BDG. JORGE ORDOÑEZ / UVA 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VINOS GADITANOS

BARBADILLO (SECO) 17.00

- D.O. TIERRA DE CÁDIZ / BDGA. B - BARBADILLO / UVA PALOMINO FINO

VINOS CORDOBESES

DOS CLAVELES (SECO AFRUTADO) 20.00

- D.O. MONTILLA MORILES / BDGA. TORO ALBALA / UVA 100% PEDRO XIMENEZ

OTROS VINOS

VINOS ARAGONESES

VIÑA DEL VERO (SECO AFRUTADO) 16.00

- D.O. SOMONTANO / BDGA. VIÑA DEL VERO / UVA MACABEO Y CHARDONNAY

FINOS Y MANZANILLAS

TÍO PEPE 18.00

MANZANILLA LA GUITA 16.00

MANZANILLA LA GUITA 3/8L 8.00

SEGUNDA BOTA 17.00

VINOS ROSADOS

PEÑASCAL (AGUJA)	15.00
- D.O. CASTILLA Y LEÓN / BDGA. PEÑASCAL / UVA TEMPRANILLO Y GARNACHA	
ZINIO (AFRUTADO)	17.00
- D.O. RIOJA ALTA / BODEGA URUÑUELA	

VINOS TINTOS

EXTREMADURA

HABLA DE SILENCIO	21.00
- UVA SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y TEMPRANILLO	

TINTOS MEDIAS BOTELLAS

MATARROMERA	18.00
MARQUES DE CACERES	10.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

CRIANZAS

CATANIA	20.00
- BDGA. GORMAZ / UVA 100% TEMPRANILLO	
RIVENDEL	26.00
- BDGA. EL INICIO / UVA 100% TEMPRANILLO	
CARMELO RODERO	34.00
- BDGA. CARMELO / RODERO UVA 100% TEMPRANILLO	
EMILIO MORO	34.00
- BDGA. EMILIO / MORO UVA 100% TINTO FINO	
MATARROMERA	35.00
- BDGA. MATARROMERA / UVA 100% TEMPRANILLO	
PAGO DE CARROVEJAS	49.00
- BDGA. P. CARROVEJAS UVA 96% TINTO FINO Y 4% CABERNET SAUVIGNON	
RESERVAS	
CAMPILLO	28.00
- BDGA. CAMPILLO / UVA 100% TEMPRANILLO	

D.O. RIOJA

CRIANZAS

CAMPO ALTO 18.00

- BDGA. VALDELACIERVA / UVA 100% TEMPRANILLO

MARQUÉS DE CÁCERES 19.00

- BDGA. M. DE CÁCERES / UVA 100% TEMPRANILLO

RAMÓN BILBAO 20.00

- BDGA. RAMÓN BILBAO / UVA 100% TEMPRANILLO

CAMPILLO 21.00

- BDGA. CAMPILLO / UVA 100% TEMPRANILLO

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

CODORNÍU 1551 BRUT (BENJAMÍN) 8.00

COMBINADOS Y LICORES

GINEBRAS

G-VINE	9.00
HENDRICK'S	9.00
MARTIN MILLER	9.00
MALAKA	7.00
BOMBAY SAPHIRE	7.00
SEAGRAM'S	7.00
BOULEVARD	6.00

BOULEVARD ROSE	6.00
BEEFEATER	6.00
TANQUERAY	6.00
PUERTO DE INDIAS	6.00
LARIOS 12	6.00
LARIOS ROSE	6.00
LARIOS	5.00

LICORES

ANÍS	3.00
BAILEYS	5.00
COINTREAU	5.00€
TRIPLE SECO	4.00
JAGERMEISTER	5.00
LICOR 43	4.00
LICOR DE HIERVAS	4.00
LICOR DE ORUJO	4.00
PACHARÁN	4.00
PONCHE	4.00
LIMONCELLO	4.00
TÍA MARÍA	5.00
AMARETTO	5.00

FRANGELICO	4.00
DRAMBUIE	4.00
RON MIEL	4.00
TEQUILA	4.00
CAMPARI	4.00
MARTINI ROJO	4.00
MARTINI BLANCO	4.00
MARTINI BLANCO DRY	4.00
LICOR DE MANZANA CON ALC.	2.50
LICORES SIN ALC.	2.50
CHUPITO	1.50
CHUPITO ESPECIAL	3.00

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

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

VODKAS

FINLANDIA	6.00
ABSOLUT	5.00
SMIRNOFF	4.00

NOTAS IMPORTANTES

ACEITUNAS	1.00
ALI-OLI	1.00
MIEL DE CAÑA	1.00
KETCHUP	1.00
MAYONESA	1.00

EL SUPLEMENTO DE ESTOS PRODUCTOS SE COBRARAN APARTE



VICEN-PLAYA

VICTORIA
MÁLAGA 1928