
&L
Nº10
TABERNA

LOS CLÁSICOS DE LA CASA
SIGNATURE CLASSICS / LES CLASSIQUES DE LA MAISON

	TAPA	1/2 RACIÓN
Salmorejo con jamón ibérico Salmorejo (traditional dish from Córdoba. A cold cream with tomatoes, olive oil, bread and a pinch of garlic) with Iberian ham Salmorejo (crème de tomate froide huile d'olive, pain et une pointe d'ail) au jambon ibérique	**6,5**	**11,5**
Mazamorra, almendras fritas, pasas en oloroso y manzana ácida Mazamorra (cold cream of almonds, olive oil, bread and a pinch of garlic), fried almonds, raisins in Oloroso wine and sour apple Mazamorra (crème d'amandes froide, huile d'olive, pain et une pointe d'ail), amandes frites, raisins secs à l'oloroso et pomme acide	**6,8**	**12,5**
Ensaladilla de gambas al ajillo (100 g / 200 g) Potato salad with garlic shrimp (100 g and 200 g) Salade russe aux crevettes à l'ail (100 g et 200 g)	**8**	**15**
Oreja de cerdo frita y mayonesa de pimentón Fried pig ear with paprika mayonnaise Oreille de porc frite et mayonnaise au paprika	**7,5**	**13,5**
Nuestras bravas, con salsa de tomate chipotle y espuma de alioli Our bravas, with chipotle tomato sauce and alioli foam Nos bravas, avec sauce tomate au chipotle et écume d'aïoli	**6,5**	**11**
Berenjenas rebozadas con miel de caña Eggplant fritters with cane syrup Beignets d'aubergine au sirop de canne	**6,8**	**13**
Croquetas cremosas de puchero y jamón ibérico (3 uds / 6 uds) Creamy stew and Iberian ham croquettes (3 pcs and 6 pcs) Croquettes crémeuses de puchero (soupe aux pois chiches) et jambon ibérique (3 pièces et 6 pièces)	**6,5**	**12**

CURACIONES DEL VALLE Y MARINAS

COLD MEATS, CHEESES AND SALTED FISH / CHARCUTERIE, FROMAGES ET SALAISONS DE POISSON

	TAPA	1/2 RACIÓN
Jamón ibérico cortado al momento (30 g / 60 g) Iberian acorn-fed ham sliced to order (30 g and 60 g) Jambon ibérique coupé à la demande (30 g et 60 g)	**8**	**15**
Caña de lomo ibérica de bellota (30 g / 60 g) Acorn-fed Iberian pork loin (30 g and 60 g) Caña de lomo ibérique de bellota (30 g et 60 g)	**7,5**	**14**
Cecina de Wagyu (35 g / 70 g) Cured Wagyu beef (35 g and 70 g) Cecina (bœuf séché) de Wagyu (35 g et 70 g)	**6,5**	**12**
Queso azul "Tormentoso" calaveruela (50 g / 100 g) Tormentoso blue cheese from Calaveruela (50 g and 100 g) Fromage bleu "Tormentoso" de Calaveruela (50 g et 100 g)	**7,4**	**13,5**
Queso de leche cruda de oveja curado (50 g / 100 g) Cured cheese made with raw sheep milk (50 g and 100 g) Fromage de brebis au lait cru affiné (50 g et 100 g)	**7**	**13**
Anchoa del Cantábrico en pan cristal y mantequilla de oveja (1 ud) Cantabrian anchovy on glass bread and sheep milk butter (1 piece) Anchois du Cantabrique, pain cristal et beurre de brebis (L'unité)		**5**
Sardina ahumada en tosta y salmorejo (1 ud) Smoked sardine on toast with salmorejo (1 piece) Toast de sardine fumée au salmorejo (L'unité)		**6**
Nuestra Gilda Número 10 (1 ud) Our Gilda Nº10 (pickled vegetables skewer) (1 piece) Notre Gilda Nº10 (brochette de légumes au vinaigre) (L'unité)		**5**
Mojama de atún y almendras fritas (50 g) Salt-cured tuna and fried almonds (50 g) Mojama (filet de thon séché) et amandes frites (50 g)		**13**

	TAPA	1/2 RACIÓN
Carpaccio de salmón curado en casa, salsa tártara y tostas de pan cristal (80 g) Home-cured salmon carpaccio with tartar sauce and glass bread toasts (80 g) Carpaccio de saumon séché maison, sauce tartare et toasts de pain cristal (80 g)		**16**

PICAR Y COMPARTIR
NIBBLES AND SHARING PLATTERS / HORS D'OEUVRE À PARTAGER

	TAPA	1/2 RACIÓN
Cogollos César Cesar Little Gem Lettuce Salade César de petites laitues romaines		**15,5**
Espárragos a la plancha, pesto de anacardos y parmesano Grilled asparagus, cashew pesto and Parmesan Asperges à la plancha, pesto de noix de cajou et Parmesan		**16,5**
Pimientos de Padrón fritos Fried Padrón peppers Poivrons de Padrón frits		**11**
Chipirones fritos y mayonesa de kimchi Fried small squid and kimchi mayonnaise Chipirons en friture et mayonnaise de kimchi	**8**	**15**
Tortillita de camarones, guacamole y carpaccio de pulpo (1 ud) Tortilla taco with guacamole and octopus carpaccio (1 piece) Taco-beignet de crevettes, guacamole et carpaccio de poulpe (L'unité)		**8**

PARA TERMINAR
TO FINISH OFF / POUR FINIR

	TAPA	1/2 RACIÓN
Doble smash burger de ternera, bacon bits, cheddar y barbacoa acompañada de patatas fritas Double beef smash burger, bacon bits, cheddar and barbecue sauce with fries Double smash burger de bœuf, bacon bits, cheddar et sauce barbecue et pommes de terre frites		**15**
Presa ibérica de bellota con pimientos de Padrón (180 g) Acorn-fed Iberian Presa (cut of pork above the shoulders) with Padrón peppers (180 g) Presa ibérique de bellota aux poivrons de Padrón (180 g)		**24**
Costillas glaseadas con barbacoa casera (500 g) Ribs glazed with home-made barbecue sauce (500 g) Travers de porc glacés à la sauce barbecue maison (500 g)		**20**
Alitas de pollo en dos frituras y barbacoa coreana (6 ud / 12 ud) Double fried chicken wings and Korean barbecue sauce (6 pieces and 12 pieces) Ailes de poulet double friture et sauce barbecue coréenne (6 unités et 12 unités)	**8,5**	**16**
Lomo de vaca madurado durante 40 días a la plancha con patatas (300 g) 40 day dry-aged entrecôte with potatoes (300 g) Aloyau de bœuf 40 jours d'affinage à la plancha aux pommes de terre (300 g)		**29**
Sandwich de rabo de “toro” con su salsa, mantequilla de oveja y velo de papada “Rabo de toro" (oxtail meat) sandwich with a thin layer of jowl and sheep milk butter Sandwich à la queue de taureau, fanon de porc émincé et beurre de brebis		**14**
Rabo de “toro” estofado con patatas Stewed oxtail with potatoes Ragoût de queue de taureau aux pommes de terre		**22**
Albóndigas de vaca en salsa y crema de boniato (3 uds / 6 uds) Beef meatballs in sauce and cream of sweet potato (3 pieces and 6 pieces) Boulettes de bœuf en sauce et crème de patate douce (3 unités et 6 unités)	**8**	**14,5**
Flamenquín de lomo y jamón ibérico Fried and breaded flamenquín roll with pork loin and Iberian ham Flamenquín (rouleau pané de longe de porc et jambon ibérique)		**15,5**

POSTRES
DESSERTS / DESSERTS

Tarta de quesos con helado de pistacho **8**
Cheesecake with pistachio ice cream
Cheesecake et glace à la pistache

Brownie templado, helado de avellana y toffee de P.X. **7,5**
Warm brownie with hazelnut and Pedro Ximénez toffee ice cream
Brownie tiède, glace à la noisette et toffee au Pedro Ximénez

Limón y chocolate blanco **7**
Lemon crème pâtissière with white chocolate
Crème pâtissière au citron et chocolat blanc

Pastel cordobés **7,5**
Cordovan pumpkin jam tart
Pastel cordobés (feuilleté à la confiture de courge)

Torrija caramelizada y helado de vainilla **7,5**
French toast-style caramelised brioche and vanilla ice cream
Pain perdu caramélisé et glace à la vanille

Pan y picos por persona / Bread and breadsticks, price per person / Pain et bâtonnets, prix par personne **2,10 €**

Botella de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium (40 ml) **3,40 €**
Bottle of Premium Extra Virgin Olive Oil (40 ml) / Flacon d'huile d'olive vierge extra premium (40 ml)

CONSULTE LA CARTA DE ALÉRGENOS - 10 % IVA INCLUIDO / Read our allergen checklist - 10% VAT included / Consultez notre carte d'allergènes -10 % TVA comprise

TABLA DE ALÉRGENOS

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO	X													
MAZAMORRA, ALMENDRAS FRITAS, PASAS EN OLOROSO Y MANZANA ÁCIDA	X					X		X				X		
ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO		X	X	X								X		
OREJA DE CERDO FRITA Y MAYONESA DE PIMENTÓN	X		G									G		
NUESTRAS BRAVAS, CON SALSA DE TOMATE CHIPOTLE Y ESPUMA DE ALIOLI	X		X				X					X		
BERENJENAS REBOZADAS CON MIEL DE CAÑA	X		X											
CROQUETAS CREMOSAS DE PUCHERO Y JAMÓN IBÉRICO	X		X				X							
JAMÓN IBÉRICO CORTADO AL MOMENTO														
CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA														
CECINA WAGYU														
QUESO AZUL "TORMENTOSO" CALAVERUELA							X							
QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO							X							
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN PAN CRISTAL Y MANTEQUILLA DE OVEJA	G			X			G							
SARDINA AHUMADA EN TOSTA Y SALMOREJO	G			X										
NUESTRA GILDA NÚMERO 10				X								X		
MOJAMA DE ATÚN Y ALMENDRAS FRITAS	G			X				G						
CARPACCIO DE SALMÓN CURADO EN CASA SALSA TÁRTARA Y TOSTAS DE PAN CRISTAL	G		G	X						G		G		
COGOLLOS CÉSAR	X		G	G			G					G		
ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA, PESTO DE ANACARDOS Y PARMESANO							X	X				X		
PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS	X													
CHIPIRONES FRITOS Y MAYONESA DE KIMCHIE	X		G	X		G	G							X
TORTILLITA DE CAMARONES, GUACAMOLE Y CARPACIO DE PULPO	X	X	X											X
DOBLE SMASH BURGER TERNERA, BACON BITS, CHEDDAR Y BARBACOA CON PATATAS FRITAS	X		X	X		X	X					X		
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PIMIENTOS DE PADRÓN	G													
COSTILLAS GLASEADAS CON BARBACOA CASERA	X					X						X		
ALITAS DE POLLO EN DOS FRITURAS Y BARBACOA COREANA	X			X		X						X		
LOMO DE VACA MADURADO DURANTE 40 DIAS A LA PLANCHA CON PATATAS	G													
SANDWICH DE RABO DE "TORO" CON SU SALSA, MANTEQUILLA DE OVEJA Y VELO DE PAPADA	X						X					X		
RABO DE "TORO" ESTOFADO CON PATATAS	G						X					X		
ALBÓNDIGAS DE VACA EN SALSA Y CREMA DE BONIATO	X		X				X					X		
FLAMENQUÍN DE LOMO Y JAMÓN IBÉRICO	X		X			X						X		
TARTA DE QUESOS CON HELADO DE PISTACHO			X				X	G						
BROWNIE TEMPLADO HELADO DE AVELLANA Y TOFFE DE P.X.			X			X	G	X				G		
LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO			X				X							
PASTEL CORDOBÉS	X		X			X								
TORRIJA CARAMELIZADA Y HELADO DE VAINILLA	X		X			X	X					X		
PAN Y PICOS POR PERSONA	X													

X CONTIENE **G** CONTIENE EN LA GUARNICIÓN

ALLERGEN TABLE

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	LUPINES	MOLLUSCS
SALMOREJO (TRADITIONAL DISH FROM CÓRDOBA) WITH IBERIAN HAM	X													
MAZAMORRA, FRIED ALMONDS, RAISINS IN OLOROSO SHERRY AND SOUR APPLE	X					X		X				X		
POTATO SALAD WITH GARLIC SHRIMP		X	X	X								X		
FRIED PIG EAR WITH PAPRIKA MAYONNAISE	X		G									G		
OUR BRAVAS, WITH CHIPOTLE TOMATO SAUCE AND ALIOLI FOAM	X		X				X					X		
EGGPLANT FRITTERS WITH CANE SYRUP	X		X											
CREAMY STEW AND IBERIAN HAM CROQUETTES	X		X				X							
IBERIAN ACORN-FED HAM SLICED TO ORDER														
ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN														
CURED WAGYU BEEF														
TORMENTOSO BLUE CHEESE FROM CALAVERUELA							X							
CURED CHEESE MADE WITH RAW SHEEP MILK							X							
CANTABRIAN ANCHOVY ON GLASS BREAD AND SHEEP MILK BUTTER	G			X			G							
SMOKED SARDINE ON TOAST WITH SALMOREJO	G			X										
OUR GILDA Nº10				X								X		
SALT-CURED TUNA AND FRIED ALMONDS	G			X				G						
HOME-CURED SALMON CARPACCIO WITH TARTAR SAUCE AND GLASS BREAD TOASTS	G		G	X						G		G		
CESAR LITTLE GEM LETTUCE	X		G	G			G					G		
GRILLED ASPARAGUS, CASHEW PESTO AND PARMESAN							X	X				X		
FRIED PADRÓN PEPPERS	X													
FRIED SMALL SQUID AND KIMCHI MAYONNAISE	X		G	X		G	G							X
SHRIMP FRITTER WITH GUACAMOLE AND OCTOPUS CARPACCIO	X	X	X											X
DOUBLE BEEF SMASH BURGER, BACON BITS, CHEDDAR, BARBECUE SAUCE & FRIES POTATOES	X		X	X		X	X					X		
ACORN-FED IBERIAN PRESA (CUT OF PORK ABOVE THE SHOULDERS) WITH PADRÓN PEPPERS	G													
RIBS GLAZED WITH HOME-MADE BARBECUE SAUCE	X					X						X		
DOUBLE FRIED CHICKEN WINGS AND KOREAN BARBECUE SAUCE	X			X		X						X		
40 DAY DRY-AGED ENTRECÔTE WITH POTATOES	G													
"RABO DE TORO" (OXTAIL MEAT) SANDWICH WITH A THIN LAYER OF JOWL & SHEEP MILK BUTTER	X						X					X		
STEWED OXTAIL WITH POTATOES	G						X					X		
BEEF MEATBALLS IN SAUCE AND CREAM OF SWEET POTATO	X		X				X					X		
FRIED AND BREADED FLAMENQUÍN ROLL WITH PORK LOIN AND IBERIAN HAM	X		X			X						X		
CHEESECAKE WITH PISTACHIO ICE CREAM			X				X	G						
WARM BROWNIE WITH HAZELNUT AND PEDRO XIMÉNEZ TOFFEE ICE CREAM			X			X	G	X				G		
LEMON CRÈME PÂTISSIÈRE WITH WHITE CHOCOLATE			X				X							
CORDOVAN PUMPKIN JAM TART	X		X			X								
FRENCH TOAST-STYLE CARAMELISED BRIOCHE AND VANILLA ICE CREAM	X		X			X	X					X		
BREAD AND BREADSTICKS, PRICE PER PERSON	X													

X CONTAINS **G** CONTAINS IN THE SIDE DISH

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSQUES
SALMOREJO AU JAMBON IBÉRIQUE	X													
MAZAMORRA, AMANDES FRITES, RAISINS SECS À L'OLOROSO ET POMME ACIDE	X					X		X				X		
SALADE RUSSE AUX CREVETTES À L'AIL		X	X	X								X		
OREILLE DE PORC FRITE ET MAYONNAISE AU PAPRIKA	X		G									G		
NOS BRAVAS, AVEC SAUCE TOMATE AU CHIPOTLE ET ÉCUME D'AÏOLI	X		X				X					X		
BEIGNETS D'AUBERGINE AU SIROP DE CANNE	X		X											
CROQUETTES CRÉMEUSES DE PUCHERO (SOUPE AUX POIS CHICHES) ET JAMBON IBÉRIQUE	X		X				X							
JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ À LA DEMANDE														
CAÑA DE LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA														
CECINA (BOEUF SÉCHÉ) DE WAGYU														
FROMAGE BLEU "TORMENTOSO" DE CALAVERUELA							X							
FROMAGE DE BREBIS AU LAIT CRU AFFINÉ							X							
ANCHOIS DU CANTABRIQUE, PAIN CRISTAL ET BEURRE DE BREBIS	G			X			G							
TOAST DE SARDINE FUMÉE AU SALMOREJO	G			X										
NOTRE GILDA Nº10				X								X		
MOJAMA (FILET DE THON SÉCHÉ) ET AMANDES FRITES	G			X				G						
CARPACCIO DE SAUMON SÉCHÉ MAISON, SAUCE TARTARE ET TOASTS DE PAIN CRISTAL	G		G	X						G		G		
SALADE CÉSAR DE PETITES LAITUES ROMAINES	X		G	G			G					G		
ASPARGES À LA PLANCHE, PESTO DE NOIX DE CAJOU ET PARMESAN							X	X				X		
POIVRONS DE PADRÓN FRITS	X													
CHIPIRONS EN FRITURE ET MAYONNAISE DE KIMCHIE	X		G	X		G	G							X
BEIGNET DE CREVETTES, GUACAMOLE ET CARPACCIO DE POULPE	X	X	X											X
DOUBLE SMASH BURGER DE BOEUF, BACON BITS, CHEDDAR, SAUCE BARBECUE ET FRITES	X		X	X		X	X					X		
PRESA IBÉRIQUE DE BELLOTA AUX POIVRONS DE PADRÓN	G													
TRAVERS DE PORC GLACÉS À LA SAUCE BARBECUE MAISON	X					X						X		
AILES DE POULET DOUBLE FRITURE ET À LA PLANCHA SAUCE BARBECUE CORÉENNE	X			X		X						X		
ALOYAU DE BOEUF 40 JOURS D'AFFINAGE AUX POMMES DE TERRE	G													
SANDWICH À LA QUEUE DE TAUREAU, FANON DE PORC ÉMINCÉ ET BEURRE DE BREBIS	X						X					X		
RAGOÛT DE QUEUE DE TAUREAU AUX POMMES DE TERRE	G						X					X		
BOULETTES DE BOEUF EN SAUCE ET CRÈME DE PATATE DOUCE	X		X				X					X		
FLAMENQUÍN (ROULEAU PANÉ DE LONGE DE PORC ET JAMBON IBÉRIQUE)	X		X			X						X		
CHEESE CAKE ET GLACE À LA PISTACHE			X				X	G						
BROWNIE TIÈDE, GLACE À LA NOISETTE ET TOFFEE AU PEDRO XIMENEZ			X			X	G	X				G		
CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON ET CHOCOLAT BLANC			X				X							
PASTEL CORDOBÉS (FEUILLETÉ À LA CONFITURE DE COURGE)	X		X			X								
PAIN PERDU CARAMÉLISÉ ET GLACE À LA VANILLE	X		X			X	X					X		
PAIN ET BÂTONNETS	X													

X CONTIENT **G** CONTIENT DANS L'ACCOMPAGNEMENT

NUESTRAS BEBIDAS
OUR BEVERAGES / NOS BOISSONS

CAFÉS Y TÉS

Cafés e Infusiones	2,50 €
Cola Cao	3,30 €
Café Irlandés	9,90 €
Carajillo	4,20 €

CERVEZAS Y VALGAS

Cerveza Ámbar	33 cl 2,80 € / tanque 3,40 € / jarra 12,00 €
Ámbar Especial	3,00 €
Ámbar Export	3,50 €
Cerveza 1/3 00	3,00 €
Cerveza 1/3 Tostada 00	3,20 €
Cerveza 1/3 Ámbar sin gluten	3,20 €
Radler	3,20 €
Rebujito	copa 4,50 € / jarra 12,00 €
Sangría	copa 5,50 € / jarra 16,00 €
Valgas Alguacil	3,20 €
Valgas	tanque 3,40 € / jarra 10,00 €

AGUAS

Agua Pure Water	2,90 €
Agua Pure Water Gas	2,90 €

REFRESCOS

Aquarius Limón / Naranja	3,50 €
Coca Cola	3,00 €
Nestea	3,50 €
Sprite	3,00 €
Fanta Naranja - Limón	3,00 €
Gaseosa Blanca - Limón	3,00 €
Royal Bliss Tonic Water	3,20 €
Royal Bliss Yuzu	3,20 €

ZUMOS 3,00 €

Pan y picos por persona / Bread and breadsticks, price per person / Pain et bâtonnets, prix par personne **2,10 €**

Botella de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium (40 ml) **3,40 €**
Bottle of Premium Extra Virgin Olive Oil (40 ml) / Flacon d'huile d'olive vierge extra premium (40 ml)

CONSULTE LA CARTA DE ALÉRGENOS - 10 % IVA INCLUIDO / Read our allergen checklist - 10% VAT included / Consultez notre carte d'allergènes -10 % TVA comprise

&L Nº10 TABERNA

CARTA DE VINOS

MORILES

ZONA DE CALIDAD SUPERIOR DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA



La zona de Moriles, dentro de la D.O. Montilla-Moriles, está reconocida como de Calidad Superior. Sus vinos nacen de la albariza, una tierra pobre en nutrientes que guarda muy bien la humedad, y de la Pedro Ximénez, la uva que mejor se ha adaptado a este clima. El trabajo de los viticultores hace el resto: vinos finos, estables y de evolución lenta, complejos y elegantes en boca.

Miguel Cabezas

PADRINO DEL VINO NUEVO DE MORILES



AMONTILLADO

"El rey de los generosos" tras un mínimo de 5 años en crianza biológica, pasa después un mínimo de 3 años con crianza oxidativa.



FINO

Vino blanco sometido a crianza biológica "bajo velo de flor" mediante el sistema de criaderas y soleras durante un mínimo de 2 años y 15% de alcohol que alcanza de manera natural.



OLOROSO

Vino generoso con crianza oxidativa, es decir, en pleno contacto con la madera de la bota y que permanece en ella un mínimo de 2 años.



PALO CORTADO

El gran misterio de estos vinos. El vino que no se hace, que nace. Realmente es una alteración del vino, un fino de origen en crianza biológica cuya crianza es cortada de forma natural, permaneciendo en una fase oxidativa teniendo así ambas crianzas. Vino único con nariz delicada y punzante como el Amontillado y boca envolvente y sutil al igual que el Oloroso.

LOS VINOS GENEROSOS

D.O.P. MONTILLA-MORILES

El Nº10 Taberna

BLANCOS

	Copa	Botella
Finca La Cañada Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Verdejo	4,5 €	16 €
Rías Altas Galicia / V.T. Galicia / Albariño	4,5 €	17 €
Descomunal Rueda, Castilla y León / D.O. Rueda / Verdejo	4,5 €	16 €
Yema de tinaja Gracia Hnos. Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	4,2 €	16 €
Frizzante Dolce Piacere Castilla y León / V.T. Castilla y León / Verdejo	4,5 €	16 €
Infiel Blanco Málaga / D.O. Sierras de Málaga / Pedro Ximénez, Colombard y Doradilla		18 €
Luz de ánimas Cádiz / V.T. Cádiz / Palomino y Chardonnay		19 €
3 Miradas vino de pueblo Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez		18 €
Ximenium Cuatro Generaciones Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez		23 €
Ximenium Cuen Blanc Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Sauvignon Blanc y Chardonnay		24 €

ROSADOS

	Copa	Botella
Viñas de Miedes Calatayud, Aragón / D.O. Calatayud / Garnacha	4,5 €	16 €
Malaje Mijas, Málaga / D.O. Sierras de Málaga / Syrah y Merlot		19 €

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Josep Masachs Brut (benjamín) Penedès, Cataluña / D.O. Cava / Xarel·lo, Macabeo y Parellada		6 €
Perelada Festival Empordà, Cataluña / D.O. Cava / Macabeo, Xarel·lo y Parellada		19 €

TINTOS

	Copa	Botella
Claus Ribera Valladolid / Vino de autor / Tempranillo	4,5 €	16,5 €
Salvahe Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo y Graciano	4,5 €	16,5 €
Márquez & Bengoa Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo	4,5 €	17 €
Tetas de la sacristana Almería / V.T. Laujar-Alpujarra / Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah	4,8 €	19 €
6 PB Córdoba / V.T. Córdoba / Syrah	4,9 €	19 €
Olano Crianza Rioja / D.O.Ca. Rioja / Tempranillo		18 €
La encina del inglés Ronda / D.O. Sierras de Málaga / Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Garnacha		26 €
Garum Cádiz / V.T. Cádiz / Merlot, Syrah y Petit Verdot		23 €
Luz de ánimas tinto 12 meses Cádiz / V.T. Cádiz / Tintilla de Rota, Syrah y Palomino		23 €
El triángulo Cádiz / V.T. Cádiz / Tintilla de Rota		23 €
Méndez Moya Granada / V.T. Altiplano de Sierra Nevada / Tempranillo		20 €
12 PB Córdoba / V.T. Córdoba / Syrah		27 €

GENEROSOS

	Copa	Botella
Amontillado en Bota Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	6,5 €	
Fino en Bota Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	3,8 €	
Oloroso en Bota Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	6 €	
Palo cortado Lagar Blanco Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	8 €	
PX Dulce en Bota Córdoba / D.O. Montilla-Moriles / Pedro Ximénez	4,8 €	