

O mandarina
beach, fun & food

menús de enero



WHITE MENÚ ENERO

Entrante a elegir

Crema de galera
y alcachofa de Benicarló

Poteto sarada
(ensalada de patata japonesa)

Principal a elegir

Dorada horneada con patatas
panadera y mahonesa de lima

Carre de cordero flambeado
con refrito de tomate seco

Postre a elegir

Mousse de café
y almendra tostada

Helado artesano de chufa
con crema de naranja amarga

Troceado de fruta de temporada

19,50€
IVA INCL.



BLUE MENÚ

Enero

Entrantes

Crema de galera y alcachofa
de Benicarló

Wonton de wagyu y panceta curada

Patata horneada con papada
y parmesano

Principal

a elegir

Arroz "rossejat"
con carpaccio de gamba
mínimo 2 personas

Arroz de panceta y butifarra
con fumet
mínimo 2 personas

Dorada horneada con patatas
panadera y mahonesa de lima

Carre de cordero flambeado
con refrito de tomate seco

Postre

a elegir

Mousse de café y almendra tostada

Helado artesano de chufa
con crema de naranja amarga

Troceado de fruta de temporada

27€

IVA INCL.

*solo a mediodía



RED MENÚ

japan food
enero

Poteto sarada

Ensalada de patata japonesa

Sushi

Uramaki vegetal de kampyo
y shiitake
Uramaki de salmón marinado
en tempura

Won ton

De salmón sobre wok de verduras

Pan bao

Con ternera y crema de chorizo
ahumado, salsa de curry y ñoras

Postre

a elegir

Cremoso de queso, limón y jengibre

Troceado de fruta de temporada

29€

IVA INCL.



cocktail club

Cocktails

Mandarina Club	Vodka, sorbete de mandarina y cava	8.00€
Mandarina Club. Vodka, mandarin sorbet and cava Mandarina Club. Vodka, sorbet de mandarina et cava		
New Mandarina Club	Tequila reposado, licor de naranja, sorbetes artesanos de lima-limón & melocotón	8.00€
Tequila, orange liqueur, artisans sorbets lime-lemon & peach Tequila, la liqueur d'orange, artisans sorbet citron-lime et pêche		
Piña colada	Ron, coco y piña natural	8.00€
Piña colada, rum, coconut and pineapple Piña colada, rhum, noix de coco et ananas		
Claudia ginger	Jack Daniel's, piña natural, zumo de lima y raíz de jengibre	8.50€
Jack Daniel's, natural pineapple, lime juice and ginger root Jack Daniel's, ananas naturel, jus de citron vert et racine de gingembre		
Sex on the beach	A nuestro estilo	8.00€
Our way Sur notre chemin		

Caipis

Caipirinha Brasileña	7.50€
Brazilian Caipirinha Caipirinha brésilienne	
Caipiroska de plátano	7.50€
Banana Caipiroska Caipiroska banane	
Caipiroska de melón	7.50€
Melon Caipiroska Caipiroska melon	

Mojitos

Mojito cubano	Ron, azúcar, lima troceada y hierbabuena	7.50€
Cuban Mojito rum, sugar, chopped lime and mint Mojito cubain. Rhum, sucre, chaux haché et menthe		
Mojito con frutos del bosque	y "top" helado de arándanos	7.50€
Mojito with berries and "top" frozen blueberries Mojito aux baies et "top" de glace de myrtilles		
Mojito de Fresa	Ron, lima, hierbabuena y fresa	7.50€
Rum, lime, spearmint and strawberry Rhum, citron vert, menthe et fraise		
Mojito de coco	Ron, pulpa de coco y hierbabuena	7.50€
Coconut Mojito. Rum, coconut meat and mint Coconut Mojito. Rhum, noix de coco et à la menthe		
Mojito de sandía	Ron, lima, hierbabuena y sandía	7.50€
Watermelon mojito, lime, mint and watermelon Mojito pastèque, citron vert, menthe et de la pastèque		
Mojito Japonés	Sake, lima, licor de melón japonés, ron, papaya y flor ecológica de temporada	8.00€
Sake, lime, Japanese melon liqueur, rum, papaya and ecological flower Sake, citron, liqueur de melon japonais, le rhum, la papaye et fleur écologique		

Cervezas / Beers / Bières

De barril	Alhambra Especial, Alhambra Red
De botella	Alhambra Especial, Alhambra Radler, Alhambra Reserva 1925, Coronita, San Miguel 1516, Desperados, Guinness negra, Paulaner Salvator, La Socarrada (artesanal), Leffe blonde, Export, Badum Peñíscola (artesanal de alcachofa)
Premium 1/2 litro	Alhambra Pedro Ximénez, Alhambra Palo Cortado, Alhambra Amontillado



Combinado Premium

Vodka & Tonic "Mandarina Style" 9.50€

Con Citadelle, racimo de uvas y aromatizado con pomelo
With Citadelle, bunch of grapes and flavored with grapefruit
Avec Citadelle, grappe de raisin et parfumé au pamplemousse

Cuba Libre "Mandarina Style" 8.50€

Con ron dominicano Matusalén (añejo 7 años)
Aromatizado con rama de canela y naranja
Matusalén Dominican rum (aged 7 years) Flavoured with
cinnamon and orange
Matusalén rhum dominicain (7 ans) aromatisé avec le bâton
de cannelle et d'orange

GIN&TONIC "Mandarina Style" 8.50€

Beefeater 24 con pomelo y perejil
Beefeater 24 with grapefruit and parsley
Beefeater 24 avec le pamplemousse et le persil

GIN&TONIC "Plymouth" 9.50€

Aromatizado con tres cítricos: lima, pomelo y naranja
Flavored with three citrus fruits: lime, grapefruit and orange
Aromatisé aux fruits de trois d'agrumes : citron vert,
pamplemousse et d'orange

GIN&TONIC "Fresh" 8.50€

Beefeater 24 tónica Schweppes Hibiscus, lima y hierbabuena
Beefeater 24 with grapefruit and parsley
Beefeater 24 avec le pamplemousse et le persil

PINK&TONIC 8.50€

Gin Rosé Ginial (20°), frutas del bosque, lima
Ginial Gin Rosé (20°), red fruits, lime
Ginial Rosé Gin (20°), fruits rouges, citron vert

Jarras / Pitchers

Agua de Valencia 1L. 15€ / 2L. 24€

Licor 43, licor de naranja, gin, cava y zumo de naranja
Licor 43, orange liqueur, gin, champagne and orange juice
Licor 43, liqueur d'orange, gin, champagne et jus d'orange

Gin Punch 1L. 15€ / 2L. 24€

con Ginebra, aguardiente de mandarina, licor de cassis,
jugo de naranja, sprite, naranja, pomelo y uva
Gin, tangerine liqueur, cassis liqueur, orange juice, sprite,
orange, grapefruit and grape
Gin, brandy mandarine, liqueur de cassis, jus d'orange,
sprite, orange, pamplemousse et grain de raisin

Margarita Ocean Dream 2L. 29€

Tequila, licor de naranja, zumo de lima y 3 desperados
Tequila, orange liqueur, lime juice and 3 desperados
Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert et 3 desperados

new
1/2 Gin&Tonic.....4.50€
selección

*disponible hasta las 22:00H



Batidos / Shakes

Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	4.50€
Chocolate Chocolate Chocolat	4.50€
Coco Coconut Noix de coco	4.50€
Mandarina Mandarin Mandarin	4.50€
Arándanos Blueberries Myrtilles	4.50€
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt avec fruits	4.50€
Leche merengada Cinnamon Milk Cannelle lait	4.50€

Zumos Naturales / Natural Juices / Jus de Fruits Naturels

Piña Pineapple Ananas	3.90€
Plátano Banana Banane	3.90€
Melón Melon Melon	3.90€
Sandia Watermelon Pastèque	3.90€
Papaya Papaya Papaye	4.50€
Combinado a tu gusto Combine it yourself Combiné à votre goût	4.50€
Mandarina Style Melón, uva y pomelo Mandarina Style Melon, grape and grapefruit Mandarina Style Melon, raisins et pamplemousse	4.50€



Helados artesanos / Homemade ice creams / Glaces artisanales

Dos sabores a elegir servidos con nata y chocolate caliente
Two flavors of your choice served with cream and hot chocolate
Deux goût au choix servi avec crème et chocolat chaud

Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	4.90€
Chocolate Chocolate Chocolat	4.90€
Coco Coconut Noix de coco	4.90€
Mandarina Mandarin Mandarin	4.90€
Arándanos Cramberries Myrtilles	4.90€
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt aux fruits de bois.	4.90€
Leche merengada Cinnamon Milk Lait cannelle	4.90€

Frozen coffee artesano / handmade / artisanal

Orange coffee frapé Café, canela y toques de azahar Coffee, cinnamon and hints of orange blossom Café , la cannelle et des notes de fleur d'oranger	4.00€
Banana coffee frapé Café, platano Coffee , banana Café , banane	4.00€

Frozen citrics artesano / handmade / artisanal

Mandarina Mandarin Mandarine	3.50€
Limón Lemon Citron	3.50€
Pomelo Grapefruit Pamplemousse	3.50€



COCKTAIL CLUB

cocktails con
frutas naturales
helados
artesanos

productos con garantía, si no te gustan
puedes solicitar el cambio



casual food

Dips / Urban Food

Los asiáticos...

Takoyaki croqueta japonesa de pulpo Japanese octopus croquette Croquette de poulpe japonais	9.30€
Comboyaki con langostino crujiente, tokoyaki de pulpo, gyozas fritas (acompañado con okonomiyaki y crudité de verduras) With crispy shrimp, octopus tokoyaki, fried gyozas (accompanied with okonomiyaki and veggie crudité) Aux crevettes croustillantes, au poulpe tokoyaki, gyozas frits (accompagnés de okonomiyaki et crudité végétarienne)	13.95€

Las Gyozas artesanas...

Gyozas de gamba con toques tostados y jugo de sus corales Gyozas artisans of prawn Gyozas artisans de crevettes	8.95€
Gyozas de cerdo ibérico y salsa Hosin Iberian pork and Hosin sauce Porc ibérique et sauce Hosin	8.55€
Gyozas de anguila ahumada con chutney de pera Gyozas artisans of smoked eel with pear chutney Gyozas artisans de anguille fumée au chutney de poire	9.30€



Burger Gourmet (180 gr.) con pan artesano

Tejana de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	11.25€
Tejana XL doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa XL Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. XL Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	17.30€
Asian Burger de carne de Wagyu, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti Wagyu beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti Bœuf de Wagyu, avec du bacon, oignons caramélisés, feuilles de chêne et havarti	14.40€
Burger del chef, al plato 250gr. de carne de vaca madurada, foie fresco, caramelizado de manzana y gratín de queso 250gr. of ripened beef, fresh foie gras, caramelized apple and cheese gratin 250gr. de boeuf affiné, foie gras frais, gratin de pommes caramélisées et fromage	21.25€
Burger Veggie Con tofu y seitán With tofu and seitan Avec tofu et seitan	12.85€



Sushi tradicional Japonés

Niguiris

Bolas de arroz con pescado (2 unidades)

Rice balls with fish (2 units)
Boulettes de riz avec du poisson (2 unités)

Atun Red tuna Thon rouge	5.00€
Salmón Salmon Saumon	4.00€
Pez Mantequilla Butterfish Butterfish	4.00€
Anguila Eel Anguille	5.55€

Uramaki

Rollos especiales invertidos (8 piezas)

Special inverted rolls (8 pieces)
Rolls spéciaux invertis (8 pieces)

Roll de atún rojo con salsa picante Red tuna roll with spicy sauce Rouleau de thon rouge à la sauce piquante	12.85€
Roll de langostino en tempura (langostino, aguacate) Shrimp tempura roll (shrimp, avocado) Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)	10.50€
California Roll (surimi, pepino, aguacate) California Roll (surimi, cucumber, avocado) California Roll (surimi, concombre, avocat)	9.85€
Mandarina Roll (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde) Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus) Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)	10.50€
Mediterráneo Roll (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino) Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber) Rouleau Méditerranée (bandes kampyo-gourde, avocat, concombre)	8.20€

cuando quieras
y como quieras
take away



Hosomaki

Rollos envueltos con alga nori

Rolls wrapped with nori
Rouleaux emballés avec nori

Atún 7.85€
Tuna
Thon

Salmón 7.35€
Salmon
Saumon

Kampyo-tiras de calabaza 6.85€
Gourd-strips kampyo
Kampyo-bandes de courge

Pepino 6.85€
Cucumber
Cocombre

Pescado del día 6.85€
Fish of the day
Poisson du jour

Gumkanmaki

Cinturón de alga nori, base de arroz y un "top" (2 piezas)

Nori belt, rice-based and "topping" (2 pieces)
Ceinture d'algue nori, à base de riz et "top" (2 pieces)

Ikura 5.50€
Ikura
Ikura

Huevas Masago 5.50€
Huevas Masago
Masago roe

Erizo de mar 5.50€
Sea urchin
Oursin

Sushi Fusión

Las propuestas del chef

Sliced raw fish
Tranches de poisson cru

Uramaki de salmón lacado y berenjena ahumada 13.50€
Uramaki with lacquered salmon and smoked aubergine
Uramaki au saumon laqué et à l'aubergine fumée

Futomaki en tempura de atún y aguacate con mahonesa de kimchee 11.85€
Futomaki in tuna and avocado tempura with kimchee mayonnaise
Futomaki au thon et tempura d'avocat avec kimchee mayonnaise

Hosomaki en tempura con salmón, foie micuit y kampyo 13.35€
Hosomaki in tempura with salmon, foie micuit and kampyo-
Hosomaki au tempura avec saumon, foie micuit et kampyo

Bandejas degustación

DE URAMAKIS 27.85€

California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds)

California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces)

California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces)

SUSHI MIXTO 38.00€

Nigui, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds)

Nigui, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces)

Nigui, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces)



CASUAL FOOD

cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50



mandarina chef

Asian Bowls

SALAD BOWL Langostino en tempura con base de algas y aliño agridulce

11.85€

Prawn in tempura with seaweed base and sweet and sour dressing
Crevettes au tempura avec base d'algues et vinaigrette aigre-douce

SALAD BOWL De quinoa salteada con vegetales de temporada y aliño de cacahuete

8.95€

Quinoa sautéed with seasonal vegetables and peanut dressing
Quinoa sauté aux légumes de saison et vinaigrette aux arachides

SALAD BOWL De naranja, burrata de buffala y quinoa

10.55€

Orange, buffalo burrata and quinoa
Orange, buffalo burrata et quinoa

RICE BOWL De crujientes de pollo con chili dulce

11.55€

Crispy chicken with sweet chili
Poulet croustillant au piment doux

RICE BOWL Con salmón marinado, edamame, wakame y aguacate con aliño ...

10.85€

With marinated salmon, edamame, wakame and avocado with dressing
Avec saumon mariné, edamame, wakame et avocat avec vinaigrette

RICE BOWL Con atún marinado, aguacate, cebolla morada, algas, rabanito y panko con aliño de ...

11.25€

With marinated tuna, avocado, red onion, seaweed, radish and panko with dressing
Avec thon mariné, avocat, oignon rouge, algue, radis et panko avec vinaigrette

VEGGIE RICE BOWL Con tofu marinado frito, calabacín dulce, tomate ecológico y wakame fresco

10.40€

With fried marinated tofu, sweet zucchini, organic tomato and fresh wakame
Avec tofu mariné frit, courgettes sucrées, tomate biologique et wakame frais



NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino 11.05€
Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp
Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes

NOODLES BOWL Yakisoba con secreto de ibérico, bimi y col 10.85€
Yakisoba with Iberico, bimi and cabbage secret
Yakisoba avec ibérique, bimi et chou secret

NOODLES BOWL Pad Tai con pollo teriyaki 9.90€
Pad Tai with teriyaki chicken
Pad Tai au poulet teriyaki

NOODLES BOWL Yakisoba con pollo agridulce 10.85€
Yakisoba with sweet and sour chicken
Yakisoba au poulet aigre-doux

NOODLES BOWL Green Yakisoba con espagueti de mar, brócoli y espárragos 9.25€
Green Yakisoba with sea spaghetti, broccoli and asparagus
Yakisoba vert aux spaghettis de mer, brocoli et asperges

TARTAR BOWL Tartar de atún con aguacate y crujiente de tempura 11.85€
Tuna tartar with avocado and crispy tempura
Tartare de thon à l'avocat et tempura croustillante

TARTAR BOWL Estilo ceviche de corvina con mango y remolacha 11.95€
Croaker ceviche style with mango and beets
Ceviche de croasseur à la mangue et betteraves



Arroces con d.o. disponible a mediodía

De temporada mínimo 2 personas

Arroz meloso de cangrejo azul y cebolleta Mellow rice with blue crab and chives Riz moelleux au crabe bleu et à la ciboulette	13.85€
Arroz meloso de rape y vegetales de temporada Sticky monkfish rice and seasonal vegetables Riz gluant de lotte et légumes de saison	12.85€
Arroz negro de sepia de la lonja y su tinta Sepia black rice and its ink Riz noir sépia du marché aux poissons et son encre	12.85€
Arroz de rape y langostinos Monkfish and prawn rice Lotte et riz aux crevettes	16.75€
Arroz de “salmorreta” y pulpo de Peñíscola “Salmorreta” rice and octopus from Peñíscola Riz «Salmorreta» et poulpe de Peñíscola	14.85€
Arroz seco de sepia y sobrasada mallorquina Dried cuttle rice and Mallorcan sobrasada Riz aux seiches séchées et sobrasada majorquine	13.25€
Arroz meloso de ortigas de mar y alga wakame Sticky rice with sea nettles and wakame seaweed Riz gluant aux orties et algues wakame	16.85€
Arroz meloso de secreto ibérico y anguila ahumada Mellow rice of Iberian secret and smoked eel Riz moelleux de secret ibérique et anguille fumée	16.75€
Fideuà “setjada” con sepia, langostino y “all i oli” de tinta de calamar Fideuà “setjada” with cuttlefish, shrimp and squid ink “all i oli” Fideuà “setjada” avec seiche, crevette et encre de seiche “all i oli”	12.85€

*precio por ración

Arroces por encargo consúltanos*



Fusion food

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50

Foie fresco a la plancha sobre crema de pitahaya y pera

Grilled fresh foie on pitahaya and pear cream
Foie frais grillé à la crème de pitahaya et poire

19,95€



18,15€

Pulpo del terreno salteado con crema de espárragos,
verduras encurtidas y salsa kimchee

Sauteed octopus with cream of asparagus, pickled vegetables and kimchee sauce
Octopus sautées avec le sol à la crème d'asperges, légumes marinés et sauce kimchi



Wok de sepia con ortigas de mar, mejillón y endamame

Sepia wok with sea nettles, mussel and endamame
Wok avec des orties sépia de mer, les moules et endamame

12,50€



23,85€

Tataki de atún rojo sobre puré trufado

Red tuna tataki on truffled mash

Le thon rouge tataki sur purée truffée



Yakitori de pollo

Yakitori Chicken
Yakitori de poulet

9,50€



15,80€

Salmon al teriyaki con quinoa y algas

Salmon teriyaki with quinoa and seaweed

Saumon sauvage au teriyaki avec le quinoa et les algues



Corvina con refrito de brócoli y emulsión de gamba al ajillo

Corvina with refried broccoli and garlic shrimp emulsion
Corvina avec émulsion de brocoli et beurre d'ail et crevette

19,55€



15,80€

Steak tartar

Steak tartar
Steak tartar



Panceta en cocción lenta, con crema encurtida de zanahoria

Bacon in slow cooking, with pickled carrot cream
Bacon à cuisson lente, avec crème de carottes au vinaigre

13,70€



22,80€

Solomillo de vaca madurada con foie fresco y “coulis” de frutos del bosque

Cow sirloin with fresh foie gras and “coulis” of berries
Aloyau de vache au foie gras frais et au coulis de baies



Secreto de ibérico con salsa suave de wasabi y pimienta

Iberian pig (special cut) with mild wasabi sauce and pepper
Porc ibérique avec sauce douce de wasabi et poivre

16,30€

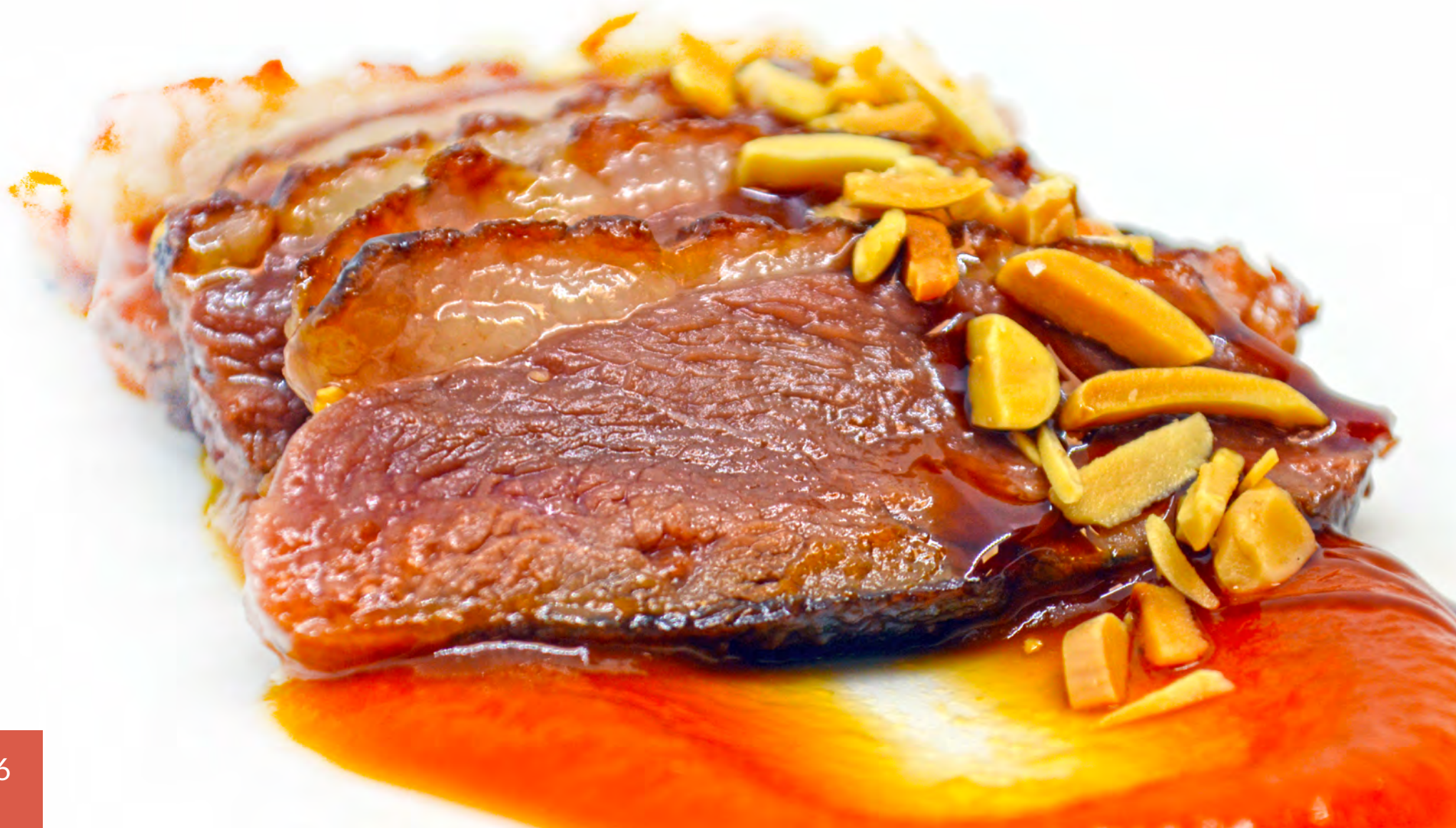


14,95€

Magret de pato del Delta del Ebro con papaya, salsa teriyaki y almendras

"Delta del Ebro" duck breast with papaya, teriyaki sauce and almonds

Magret de canard du Delta de l'Ebre avec papaye, à la sauce teriyaki et aux amandes





postres

Postres desserts

Brownie cremoso de chocolate y frambuesas con helado de vainilla 6.25€
Creamy chocolate and raspberry brownie with vanilla ice cream
Brownie crémeux au chocolat et aux framboises avec glace à la vanille

Crema de chocolate con leche y galleta Oreo 7.45€
Melon mousse cake with orange jelly
Milk chocolate cream and Oreo cookie

Tarta de manzana con helado de leche merengada y crumble de yuzu 7.95€
Apple pie with meringue milk ice cream and yuzu crumble
Tarte aux pommes avec glace au lait meringuée et crumble au yuzu

Torrija con crema de naranja y helado artesano de café 8.25€
French toast with orange cream and artisan coffee ice cream
Pain doré à la crème d'orange et glace au café artisanal

Tarta de queso y jengibre con helado de frutos del bosque 6.95€
Cheese and ginger cake with berries ice cream
Gâteau au fromage et au gingembre avec glace aux baies

Piña marinada en lima y jengibre con helado artesano de coco 6.10€
Pineapple marinated in lime and ginger with artisan coconut ice cream
Ananas mariné au citron vert et au gingembre avec glace artisanale à la noix de coco



cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50



bodega

Vinos rosados

Moonastrell Rosé (I.G.P. Castellón) Monastrell	13.95€
Emergente de lágrima (D.O. Navarra) Garnacha y Cabernet Sauvignon	11.50€
Enate (D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon	15.05€

Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) Chardonnay	14.10€
El Aeronauta (Valdeorras) Godello	16.20€
José Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	15.95€
Ophalum (D.O. Rias Baixas) Albariño	14.35€
Gessami (D.O. Penedés) Muscat, Alejandría, Sauvignon Blanc - Ecológico	16.50€
Magnánimus (I.G.P. Castellón) Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat	13.50€
Rebels de Batea (D.O. Terra Alta) Garnacha Blanca	15.60€
Malavida (D.O. Valencia) Malvasía, Merseguera, Moscatel	12.45€
Viognier Prieto Pariente (D.O. Castilla y León) Viognier	20.95€

Vino x copas

Malavida Malvasía, Merseguera, Moscatel (DO Valencia)	2.40€
Viñas del Vero Chardonnay (D.O Somontano)	2.55€
José Pariente blanco – Verdejo- (D.O. Rueda)	2.75€
Emergente de lágrima rosado –Cabernet- (D.O. Navarra)	2.25€
Demba garnacha tinto roble –Tempranillo (D.O. Cariñena)	2.25€
Dinastía Vivanco Crianza –Tempranillo (D.O.C. Rioja)	2.40€
Cava AT Roca Brut Reserva (Agust Torelló) – Clàssic Penedès	3.00€



Vinos tintos

La Planta (D.O. Ribera del Duero) Roble (Tinta fina)	15.25€
Demba (D.O. Cariñena) Roble (Garnacha)	11.20€
Actum (D.O. Valencia) Roble (Syrah, Tempranillo) - Ecológico	11.65€
Vermell (D.O. Valencia) Roble (Monastrell, Garnacha)	13.70€
El Chaval (D.O. Valencia) Roble (Bobal)	12.85€
Dinastía Vivanco - (D.O.C. Rioja) Crianza - Tempranillo	15.95€
Perlat (D.O. Montsant) Crianza (Syrah)	15.40€
Clos del Mas Ecológico y Biodinámico (D.O. Priorat) Crianza (Garnacha, Manzuela, Cabernet)	21.00€
Valle García (M. de Toledo) Crianza (Syrah)	25.40€
Arzuaga (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta fina & Cabernet)	27.45€
Viña Ardanza (D.O.C. Rioja) Reserva (Tempranillo, Garnacha)	30.20€
Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta Fina)	195.20€
Vega Sicilia Único - (D.O. Ribera del Duero) Tinta fina y otras	S/M

D.O. Cava

AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Xarel·lo, Parellada, Macabeo.	17.65€
AT Roca Rosat Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Macabeo, Monastrell	19.90€
Privat Laietà (reserva brut nature) Chardonnay- agricultura ecológica. Tiana. AD.	30.50€
Bellmunt i Oliver Brut Macabeo, Chardonnay - Castellón	15.50€
Kripta Brut Gran Reserva Xarel·lo, Parellada, Macabeo	67.40€

D.O. Champagne

G.H. Mumm - Pinot meumer/pinot noir	53.00€
Moët & Chandon imperial Brut	62.00€
Dom Pérignon	180.00€

Espumosos

Prosecco Sensi Gold Brut	15.00€
Prosecco Sensi Pinot Noir Rosé Brut	15.00€
Reggiano Lambrusco Amabile (tinto)	12.50€
Lambrusco Medici Ermete (rosado)	12.50€

* Los precios de todas las botellas se incrementarán con 10 € a partir de las 23 hrs.
Las añadas podrían variar en función de la disponibilidad del producto por parte de las bodegas.

* Prices of all bottles will increase 10€ from 23 hrs.
The vintages may vary depending on the availability of the product by the wineries.

* Les prix de toutes les bouteilles augmenteront 10 € à partir de 23 heures
Millésimes peuvent varier en fonction de la disponibilité du produit par les établissements vinicoles.

BODEGA selección rojo picota



Vinos seleccionados de nuestra vinoteca Rojo Picota
Cocina de mercado, surtido de pintxos, carta de vermouths



premium club

Gins

Mombasa Club (Inglaterra) 7cl	10.50€
Gin nº3 (Dry Gin) (Inglaterra) 7cl	12.50€
Bulldog (Inglaterra) 7cl	10.50€
Beefeater 24 (Inglaterra) 7cl	10.50€
Brockmans (Dry Gin) (Inglaterra) 7cl	10.50€
Gin Nordés (Galicia, España) 7cl	10.50€
Fifty Pounds (Inglaterra) 7cl	10.50€
London Nº1 (Inglaterra) 7cl	10.50€
Tanqueray Ten (Inglaterra) 7cl	10.50€
Master's Selection (Inglaterra) 7cl	8.50€
Plymouth (Inglaterra) 7cl	10.50€
Hendrick's (Escocia) 7cl	10.50€
Citadelle (Francia) 7cl	10.50€
G'vine Floración (Francia) 7cl	12.50€
Gin Loe Ecológica (Formentera, España) 7cl	9.50€
Martin Millers (Inglaterra) 7cl	10.50€
Larios12 (España) 7cl	8.00€

Ron

Matusalem 15 años (Cuba) 7cl	10.50€
Zacapa 23 años (Guatemala) 7cl	15.50€
Qhuorum 15 años (República Dominicana) 7cl	12.50€
Ophimus 15 años (República Dominicana) 7cl	12.50€
Diplomático 12 años Reserva Exclusiva (Venezuela) 7cl	12.50€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 7cl	12.50€

Vodka

Ciroc (Francia) 7cl	10.50€
Christiania (Noruega) 7cl	12.50€
Belvedere (Polonia) 7cl	12.50€

Whisky

Hibiki Suntory Whisky (Japón) 7cl	19.50€
Johnnie Walker Black Label 12 años (Escocia) 7cl	10.50€
Johnnie Walker Green Label 15 años (Escocia) 7cl	12.50€
Ballantines 12 años (Escocia) 7cl	12.50€
The Macallan 12 años (Escocia) 7cl	12.50€
Chivas 12 años (Escocia) 7cl	12.50€
Chivas 18 años (Escocia) 7cl	21.50€
Chivas 21 años (Escocia) 7cl	35.00€
The Glenrothes (Escocia) 7cl	12.50€

Whisky Malta

The Yamazaki Reserva (Japón) 7cl	19.50€
Cardhu 12 años (Escocia) 7cl	10.50€
Knockando 12 años (Escocia) 7cl	10.50€
The Glenlivet 15 años (Escocia) 7cl	15.50€
The Glenlivet 18 años (Escocia) 7cl	19.50€
Glenfiddich 12 años (Escocia) 7cl	10.50€
Lagavulin 16 años (Escocia) 7cl	15.50€

Tequila

Herradura Reposado (México) 5cl	6.50€
Don Julio (México) 5cl	6.50€

Tónicas premium

GAMA SCHWEPPE

Suplemento de 1€

Supplement of 1€

Supplément 1€

premium mixer (original)

pimienta rosa (botanical indian tonic)

tónica hibiscus

PREMIUM CLUB

disfruta de un
buen premium
te lo has ganado

