

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Esta es la casa del solomillo. Todo gira alrededor de esta sabrosa pieza. Repite, comparte, prueba o sé comedido. Tú eliges todo. La raza, el gramaje, el punto de la carne, el método de cocinado. Con salsa o guarnición.
¡O las dos cosas! Entrégate a esta irresistible fórmula de carne al peso.

Para compartir

Sólo Quesos

PARA MI (3 QUESOS) **10,50€**
TU Y YO (6 QUESOS) **19€**
PARA TODOS (9 QUESOS) **27€**

El clásico que nunca pasa de moda

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO **14€**
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO **28€**
COCA DE CRISTAL CON TOMATE **3€**
PLATO CECINA **12€**

Sin pretensiones

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS **14€**
PLATO DE JAMÓN CANARIO **8,50€**
FOIE MI CUIT CON TOSTADAS **14€**
TERRINA DE PATE CASERO **8,50€**
PLATO DE MORTADELA ITALIANA **8,50€**

Un poco de verde

TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATINA Y ALBAHACA **8,50€**
ENSALADA ECOLÓGICA DE LA HUERTA (2 PERS.) **15€**

Las Razas

Salers

SUAVE

RAZA DE ORIGEN FRANCÉS QUE SE ALIMENTA DE LA LECHE QUE MAMAN DE SUS MADRES Y DE LOS PASTOS DE LA MONTAÑA, ANIMALES EN LIBERTAD, CERTIFICADOS ECOLÓGICAMENTE **105€ / KG**

Charolesa

MEDIA

ES UNA ANTIGUA RAZA DE USO LECHERO Y DE CRIANZA, CONVERTIDA EN UNA RAZA DE CARNE. ES UNA RAZA QUE TIENE UNA MUY BUENA CONFORMACIÓN CÁRNICA. ES APRECIADA POR BAJO CONTENIDO EN GRASA DERIVADO DE SU PASADO COMO RAZA DE TRABAJO **105€ / KG**

Frisian

MÁS SABROSA

RAZA ORIGINARIA DEL CENTRO DE EUROPA, NO LLEGA A ESPAÑA HASTA EL AÑO 1965, RAZA LECHERA EN LA PRIMERA ETAPA DE SU VIDA Y ENGORDADA EN LA SEGUNDA PARTE PARA MEJORAR EL SABOR DE SU CARNE, UN SABOR INTENSO DEBIDO A SU MADURACIÓN **95€ / KG**

Rubia Gallega

INTENSA

RAZA ANCESTRAL GALLEGA, AL SER ANIMALES DESTINADOS AL TRABAJO EN EL CAMPO SE ALIMENTAN DE LECHE MATERNA, FORRAJES Y COMIDA “CALIENTE” COMO PATATAS Y GRELOS, ANIMALES LONGEVOS Y DE CARNE MADURADA CON MUCHA INTENSIDAD DE SABOR **150€ / KG**

Steak Tartar

EL STEAK TARTAR ES UNA RECETA IMPORTADA DE LA POLINESIA FRANCESA. ESTE PLATO SE PRESENTA EN LOS RESTAURANTES FRANCESES A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX. POSTERIORMENTE, EL CHEF ESCOFFIER, AFINÓ LA PREPARACIÓN LLEVÁNDOLA HASTA NUESTROS DÍAS **27€** (Incluyendo Patatas Fritas)

Los Cortes y su Pesos

125 g.

PARA LOS MÁS COMEDIDOS

Salers **13,13€**
Charolesa **13,13€**
Frisian **11,88€**
R. Gallega **18,75€**

175 g.

SI LO COMBINAS CON UNAS GUARNICIONES

Salers **18,38€**
Charolesa **18,38€**
Frisian **16,63€**
R. Gallega **26,25€**

250 g.

EL EQUILIBRADO

Salers **26,25€**
Charolesa **26,25€**
Frisian **23,75€**
R. Gallega **37,50€**

350 g.

PARA LOS CARNÍVOROS

Salers **36,75€**
Charolesa **36,75€**
Frisian **33,25€**
R. Gallega **52,50€**

500 g.

SI SÓLO VAS A DISFRUTAR DE LA CARNE

Salers **52,50€**
Charolesa **52,50€**
Frisian **47,50€**
R. Gallega **75€**

0 g. a 1 Kg.

EL INCONFORMISTA, ELIGE EL PESO QUE TE APETEZCA!

Salers **105€/Kg**
Charolesa **105€/Kg**
Frisian **95€/Kg**
R. Gallega **150€/Kg**

Las Salsas

2,75€/UNID.

BEARNESA
CAFÉ DE PARÍS, A NUESTRA MANERA
QUESO AZUL
A LA PIMIENTA NEGRA
A LA MOSTAZA ANTIGUA
MOJO DE HIERBAS

Ensaladas

4,75€/UNID.

LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADA, COMO LES GUSTA EN EL PAÍS VASCO
HOJA DE ROBLE, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA
TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL

Un poco de todo

4,75€/UNID.

JUDÍAS DE SANT PAU SALTEADAS
MACARRONES BLANCOS “AL GRATIN”
ESPINACAS “A LA CREMA”
ESCALOPE DE FOIE
TUÉTANO A LA BRASA
PURÉ DE BONIATO

Verduras

4,75€/UNID.

PIL PIL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
ZANAHORIAS RISOLADAS, TOQUE DE COMINO
ESCALIBADA
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA
TIRABEQUES SALTEADOS, TOQUE DE JENGIBRE
BIMI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN
COLIFLOR GRATINADA
PIMIENTOS DEL PADRÓN AUTÉNTICOS
ALCACHOFA SALTEADA

Las Patatas

4,75€/UNID.

EN PURÉ
FRITAS
GRATIN DAUPHINOISE

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

This is the sirloin house. Everything turns around this tasty piece. Repeat, share, taste or be cautious. You choose everything. The breed, the weight, the point and method of cooking meat. With sauce or garnish. Or both! Devote yourself to this irresistible formula of meat by weight.

To share

Only Cheeses

FOR ME (3 CHEESES) **10,50€**
YOU AND ME (6 CHEESES) **19€**
FOR ALL (9 CHEESES) **27€**

A classic that never goes out of fashion

JOSELITO COLD CUTS PLATE **14€**
JOSELITO IBERIAN HAM **28€**
CRYSTAL BREAD WITH TOMATO **3€**
CURED MEAT PLATE **12€**

Unpretentious

CATALAN HOME MADE COLD CUTS PLATE **14€**
CANARIAN HAM PLATE **8,50€**
MICUIT FOIE WITH TOASTS **14€**
HOME MADE PATÉ TERRINE **8,50€**
ITALIAN MORTADELLA PLATE **8,50€**

A little green

SEASONAL TOMATO WITH BURRATINA AND BASIL **8,50€**
GARDEN ECOLOGICAL SALAD (2 PAX) **15€**

The Breeds

Salers

SOFT

FRENCH BREED OF CATTLE. CALFS ARE FEED WITH MOTHER'S MILK AND PASTURES. FREE ANIMALS, ECOLOGICALLY CERTIFIED
105€ / KG

Charolesa

MEDIUM

IT IS AN ANCIENT RACE OF MILK AND BREED USE, CONVERTED INTO A RACE OF FLESH. IT IS A BREED THAT HAS A VERY GOOD MEAT CONFORMATION. IT IS PRIZED FOR THE QUALITY OF ITS LOW FAT MEAT DERIVED FROM ITS PAST AS A WORKING BREED
105€ / KG

Frisian

MORE TASTEFUL

A BREED COMING FROM CENTER EUROPE. IT DOESN'T ARRIVE TO SPAIN UNTIL 1965. DAIRY BREED IN THE FIRST STAGE OF ITS LIFE AND FATTEN UP IN THE SECOND STAGE TO IMPROVE THE TASTE OF ITS MEAT. AN INTENSE FLAVOUR DUE TO ITS MATURATION
95€ / KG

Rubia Gallega

INTENSE

GALICIAN ANCIENT RACE, THE ANIMALS WERE DESTINED TO WORK IN THE FIELDS, THEY ARE FED WITH BREAST MILK, FODDER AND "WARM" FOOD SUCH AS POTATOES AND "GERLOS". LONG LIVING ANIMALS WITH MATURED MEAT AND INTENSE FLAVOR
150€ / KG

Steak Tartar

THE TARTAR STEAK IS A RECIPE IMPORTED FROM FRENCH POLYNESIA. IT BEGAN TO APPEAR ON THE FRENCH HOTELS RESTAURANTS IN THE EARLY TWENTIETH CENTURY. LATER, THE PRESTIGIOUS CHEF ESCOFFIER, REFINED THE PREPARATION TAKING IT TO THE PRESENT DAY
27€ (Including French Fries)

Cuts and Weights

125 g. 4.41 OZ FOR THE SHY	Salers 13,13€ Charolesa 13,13€ Frisian 11,88€ R. Gallega 18,75€	175 g. 6.17 OZ IF YOU COMBINE IT WITH SOME GARNISHES	Salers 18,38€ Charolesa 18,38€ Frisian 16,63€ R. Gallega 26,25€	250 g. 8.80 OZ BALANCED	Salers 26,25€ Charolesa 26,25€ Frisian 23,75€ R. Gallega 37,50€	350 g. 12.35 OZ FOR MEAT-EATERS	Salers 36,75€ Charolesa 36,75€ Frisian 33,25€ R. Gallega 52,50€	500 g. 17.64 OZ IF YOU ONLY WANT TO ENJOY MEAT	Salers 52,50€ Charolesa 52,50€ Frisian 47,50€ R. Gallega 75€	0 g. to 1 Kg. 0 to 35,27 OZ THE NON-CONFORMIST... CHOOSE THE WEIGHT YOU PREFER!	Salers 105€/Kg Charolesa 105€/Kg Frisian 95€/Kg R. Gallega 150€/Kg
---	--	---	--	--------------------------------------	--	--	--	---	---	--	---

Sauces

2,75€ / UNID.

BÉARNAISE
CAFÉ DE PARIS, ON OUR WAY
BLUE CHEESE
BLACK PEPPER
MUSTARD
HERB MOJO SAUCE

Green Garnishes

4,75€ / UNID.

LETTUCE AND ONION DRESSED AT BASQUE COUNTRY STYLE
OAKLEAF LETTUCE, WALNUTS AND MUSTARD VINAIGRETTE
SEASONAL TOMATO, VIRGIN OLIVE OIL AND SALT SCALES

A bit of everything

4,75€ / UNID.

SAUTEED SANT PAU BEANS
"AU GRATIN" WHITE MACARONI
SPINACH "A LA CRÈME"
FOIE SLICE
CHARCOAL GRILLED MARROW
MASHED SWEET POTATO

Vegetables

4,75€ / UNID.

PIQUILLO PEPPERS PIL PIL
FRENCH BROWNEED CARROTS, CUMIN TOUCH
ESCALIVADA (ROASTED VEGETABLES)
GRILLED GREEN ASPARAGUS
SAUTEED SNOW PEAS WITH GINGER TOUCH
SAUTEED BIMBI WITH VIRGIN OLIVE OIL
"AU GRATIN" COLLIFLOWER
REAL "PADRÓN" PEPPERES
SAUTEED ARTICHOKE

Potatoes

4,75€ / UNID.

MASHED POTATOES
FRENCH FRIES
GRATIN DAUPHINOIS

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Aquesta és la casa del filet. Tot gira al voltant d'aquesta saborosa peça. Repeteix, comparteix, prova o sigues mesurat. Tu tries tot. La raça, el gramatge, el punt de la carn, el mètode de cuinat, amb salsa o guarnició.

O les dues coses. Lliura't a aquesta irresistible fórmula de carn al pes.

Per compartir

Només formatges

PER MI (3 FORMATGES) **10,50€**
TU I JO (6 FORMATGES) **19€**
PER TOTS (9 FORMATGES) **27€**

El clàssic que mai passa de moda

TAULA D'EMBOTITS IBÈRICS JOSELITO **14€**
PERNIL IBÈRIC JOSELITO **28€**
COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET **3€**
TAULA DE CECINA **12€**

Sense pretensions

TAULA D'EMBOTITS CATALANS ARTESANS **14€**
TAULA DE PERNIL CANARI **8,50€**
FOIE MICUIT AMB TORRADES **14€**
TERRINA DE PATÉ CASOLÀ **8,50€**
PLAT DE MORTADEL.LA ITALIANA **8,50€**

Una mica de verd

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB BURRATINA I ALFÀBREGA **8,50€**
AMANIDA ECOLÒGICA DE L'HORT (2 PERS.) **15€**

Les races

Salers

SUAU

RAÇA D'ORIGEN FRANCÈS QUE S'ALIMENTA DE LA LLET QUE MAMEN DE LES SEVES MARES I DE LES PASTURES DE LA MUNTANYA, ANIMALS EN LLIBERTAT, CERTIFICATS ECOLÒGICAMENT **105€ / KG**

Charolesa

MITJA

ÉS UNA ANTIGA RAÇA D'ÚS LLETER Y DE CRIANÇA, CONVERTIDA EN UNA RAÇA DE CARN. ÉS UNA RAÇA QUE TÉ UNA MOLT BONA CONFORMACIÓ CÀRNIA. ÉS APRECIADA PER LA QUALITAT DE LA SEVA CARN, DE BAIX CONTINGUT EN GREIX DERIVAT DEL SEU PASSAT COM A RAÇA DE TREBALL **105€ / KG**

Frisian

MÉS SABOROSA

RAÇA ORIGINÀRIA DEL CENTRE D'EUROPA, NO ARRIBA A ESPANYA FINS A L'ANY 1965, RAÇA LLETERA EN LA PRIMERA ETAPA DE LA SEVA VIDA I ENGREIXADA EN LA SEGONA PART PER MILLORAR-LI EL GUST DE LA SEVA CARN, UN GUST INTENS A CAUSA DE LA SEVA MADURACIÓ **95€ / KG**

Rubia Gallega

INTENSA

RAÇA ANCESTRAL GALLEGA, EN SER ANIMALS DESTINATS AL TREBALL AL CAMP, S'ALIMENTEN DE LLET MATERNA, FARRATGES I MENJAR "CALENT" TALS COM PATATES I "GRELOS". ANIMALS LONGEUS I DE CARN MADURADA AMB MOLTA INTENSITAT DE SABOR **150€ / KG**

Steak Tartar

L'STEAK TÀRTAR ÉS UNA RECEPTE IMPORTADA DE LA POLINÈSIA FRANCESA. AQUEST PLAT VA COMENÇAR A PRESENTAR-SE ALS RESTAURANTS DELS HOTELS FRANCESOS A PRINCIPIS DEL SEGLE XX. POSTERIORMENT, EL PRESTIGIÓS XEF ESCOFFIER, VA AFINAR LA PREPARACIÓ PORTANT- LA FINS ALS NOSTRES DIES **27€** (Incloent Patates Fregides)

Els talls i els seus pesos

125 g.	Salers 13,13€	175 g.	Salers 18,38€	250 g.	Salers 26,25€	350 g.	Salers 36,75€	500 g.	Salers 52,50€	0 g. a 1 Kg.	Salers 105€/Kg
PER ALS QUE VAN AMB MESURA	Charolesa 13,13€	SI HO COMBINES AMB UNES GUARNICIONS	Charolesa 18,38€	L'EQUILIBRAT	Charolesa 26,25€	PER ELS CARNÍVORS	Charolesa 36,75€	SI NOMÉS VAS A GAUDIR DE LA CARN	Charolesa 52,50€	L'INCONFORMISTA TRIA EL PES QUE ET VINGUI DE GUST	Charolesa 105€/Kg
	Frisian 11,88€		Frisian 16,63€		Frisian 23,75€		Frisian 33,25€		Frisian 47,50€		Frisian 95€/Kg
	R. Gallega 18,75€		R. Gallega 26,25€		R. Gallega 37,50€		R. Gallega 52,50€		R. Gallega 75€		R. Gallega 150€/Kg

Les salses

2,75€/UNID.

BEARNESA
CAFÈ DE PARÍS
FORMATGE BLAU
AL PEBRE NEGRE
A LA MOSTASSA ANTIGA
"MOJO" D'HERBES

Amanides

4,75€/UNID.

ENCIAM I CEBA AMANIDA, COM ELS HI AGRADA AL PAÍS BASC
FULL DE ROURE, NOUS VINAGRETA I MOSTASSA
TOMÀQUET DE TEMPORADA, OLI D'OLIVA VERGE I ESCATES DE SAL

Una mica de tot

4,75€/UNID.

MONGETES DE SANT PAU SALTEJADES
MACARRONS BLANCS "AL GRATIN"
ESPINACS "A LA CREMA"
ESCALOPA DE FOIE
MOLL DE L'OS A LA BRASA
PURÉ DE MONIATO

Verdures

4,75€/UNID.

PIL PIL DE PEBROTS DEL PIQUILLO
PASTANAGUES RISOLADES, TOC DE COMÍ
ESCALIVADA
ESPÀRRECS DE MARGE A LA BRASA
TIRABECS SALTATS, TOC DE GINGEBRE
BIMI SALTEJAT AMB OLI D'OLIVA VERGE
COLIFLOR GRATINADA
PEBROTS DEL PADRÓ AUTÈNTICS
CARXOFA SALTEJADA

Les Patates

4,75€/UNID.

EN PURÉ
FREGIDES
GRATIN DAUPHINOISE

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Otras Sugerencias Dulces

TABLA DE 3 QUESOS AFINADOS	10,50 €
TARTA DE QUESO	7,50 €
TARTA MICUIT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	7,50 €
TARTA DE LIMÓN CON COBERTURA DE MERENGUE (LEMON PIE)	7,50 €
TOCINILLO CON CHANTILLY	7,50 €
HELADOS ARTESANALES (2 BOLAS)	7,50 €

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Other Sweet Suggestions

TABLE OF 3 ARTESIAN CHEESES	10,50 €
CHEESE CAKE	7,50 €
CHOCOLATE MICUIT CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	7,50 €
LEMON PIE	7,50 €
CUSTARD CREAM WITH CHANTILLY	7,50 €
HANDMADE ICE CREAM (2 SCOOPS)	7,50 €

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Altres Suggeriments Dolços

TAULA DE 3 FORMATGES AFINATS	10,50 €
PASTIS DE FORMATGE	7,50 €
PASTIS MICUIT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	7,50 €
PASTIS DE LLIMONA AMB COBERTURA DE MERENGUE (LEMON PIE)	7,50 €
FLAMET AMB CHANTILLY	7,50 €
GELATS ARTESANALS (2 BOLES)	7,50 €

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Carta Vinos

Cava & Champagne

D.O. CAVA

BERTHA RESERVA 22,00 €
Macabeo, Xarel.lo y Parellada

JUVE & CAMPS ESSENTIAL 22,00 €
Xarel.lo

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE 85,00 €
Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay

LOUIS ROEDERER 80,00 €
BRUT PREMIER
Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay

LOUIS ROEDERER CRISTAL 220,00 €
Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay

MUMM CORDON ROUGE 65,00 €
Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay

Vinos Blancos

D.O. ALELLA

ALTA ALELLA PARVUS 20,00 €
CHARDONNAY
Chardonnay

D.O. TERRA ALTA

REBELS DE BATEA 20,00 €
Garnatxa Blanca

D.O. PENEDES

GRAMONA MAS ESCORPÍ 22,00 €
Chardonnay

JEAN LEON VINYA GIGI 34,00 €
Chardonnay

D.O. MONTSANT

BANCAL DEL BOSC BLANC 20,00 €
Garnatxa Blanca

D.O.Ca. RIOJA

GOMEZ CRUZADO BLANCO 20,00 €
Viura y Tempranilla

D.O. RUEDA

SHAYA 20,00 €
Verdejo

MENADE 23,00 €
Sauvignon Blanc

CÔTES DU ROUSSILLON

LES VIGNES DE BILA-HAUT 22,00 €
Garnacha Blanca, Garnacha Gris y Macabeu

D.O.C. COLLI PIACENTINI

DONNA LUIGIA 35,00 €
Malvasia

D.O. RIAS BAIXAS

DILUVIO 23,00 €
Albariño

Vinos Rosados

D.O. NAVARRA

ARTAZU 20,00 €
Garnacha

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE OTT 32,00 €
BY OTT PROVENCE
Garnacha, Cinsault, Syrah y C. Sauvignon

SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

Carta Vinos

Vinos Tintos

D.O. MONTSANT		D.O. COSTERS DEL SEGRE		D.O. EMPORDA		CANGAS DE NARCEA	
MARIA GANXA Garnacha y Cariñena <i>ECOLÓGICO</i>	19,00 €	CERVOLES COLORS Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah y Tempranillo	24,00 €	SOMIADORS Cariñena y Garnacha	27,00 €	UROGALLO PESICO Verdejo Tinto, Albarin Tinto y Carrasquin	30,00 €
FURVUS Garnacha y Merlot	29,00 €	ALTO SIOS Syrah, Tempranillo y Garnacha	32,00 €	TERRA REMOTA EL CAMINO Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	30,00 €	D.O. VALLE DE LA OROTAVA	
D.O. PENEDES		CASTELL D'ENCÚS THALARN Syrah	50,00 €	D.O. BIERZO		SUERTES DEL MARQUES 7 FUENTES Listan Negro y Tintilla	26,00 €
L'ANTANA Merlot	27,00 €	D.O. PLA DE BAGES		LA CLAVE Mencia	25,00 €	VT CÁDIZ	
MERULA Merlot	23,00 €	MES QUE PARAULES Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sumoll	19,00 €	D.O. Ca. RIOJA		BARBAZUL Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon	18,00 €
MAS CODINA VIÑA FERRER Cabernet Sauvignon	23,00 €	ABADAL RESERVA 3.9 Cabernet Sauvignon y Syrah	38,00 €	FINCA SAN MARTIN CRIANZA (RIOJA ALAVESA) Tempranillo	18,00 €	A.O.C. SAINT ESTEPHE	
D.O. TERRA ALTA		D.O. RIBERA DEL DUERO		PUJANZA VALDEPOLEO Tempranillo	32,00 €	CHº HAUT BEAUSEJOUR Merlot, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Sauvignon	50,00 €
REBELS DE BATEA Garnatxa Negra	22,00 €	EMILIO MORO FINCA RESALSO Tinta Fina (Tempranillo)	20,00 €	LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 Tempranillo y Graciano	70,00 €	A.O.C. CROZES -HERMITAGE	
LAFOU EL SENDER Garnatxa Negra y Syrah	25,00 €	CARMELO RODERO 9 MESES Tinta Fina	25,00 €	D.O. TORO		M. CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS Syrah	40,00 €
D.O. Q. PRIORAT		VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot	180,00 €	FLOR DE VETUS Tinta de Toro	18,00 €		
MAS MARTINET DUAIA Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha	36,00 €	D.O. MALLORCA		D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA			
ÁLVARO PALACIOS CAMINS DEL PRIORAT Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah	32,00 €	AN/2 ANIMA NEGRE Callet, Fogoneu y Cabernet Sauvignon	30,00 €	MARQUES DE GRIÑON CABERNET SAUVIGNON Cabernet Sauvignon	42,00 €		