

# 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) **11€**  
TU Y YO (6 QUESOS) **19,95€**  
PARA TODOS (9 QUESOS) **28,50€**  
QUESO TETE DE MOINE **13€**

### El clásico que nunca pasa de moda

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO **14,75€**  
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO **29,50€**  
COCA DE CRISTAL CON TOMATE **3,25€**  
PLATO CECINA **13,50€**

### Sin pretensiones

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS **14,75€**  
PLATO DE JAMÓN CANARIO **9€**  
FOIE MI CUIT CON TOSTADAS **15€**  
TERRINA DE PATE CASERO **10,50€**  
PLATO DE MORTADELA ITALIANA **10,00€**

### Un poco de verde

TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATINA Y ALBAHACA **9,50€**  
ENSALADA ECOLÓGICA DE LA HUERTA (2 PERS.) **17€**

## 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  
**110€ / 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  
**110€ / 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  
**99,75€ / 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  
**159€ / KG**

### Buey

MÁS INTENSA

EL BUEY ES CASTRADO DE PEQUEÑO PARA EVITAR EL EFECTO DE LA TESTOSTERONA EN SU CARNE; DEDICADO AL ENGORDE Y SACRIFICIO O A TAREAS DE TRACCIÓN, ESPECIALMENTE FAENAS DE CARGAS. ES LA CARNE MÁS APRECIADA POR LOS CARNÍVOROS, CARNE MADURADA DE SABOR MUY INTENSO  
**210€ / 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  
**28,50€** (Incluyendo Patatas Fritas)

## Los Cortes y su Pesos

### 125 g.

PARA LOS MÁS COMEDIDOS

Salers **13,75€**  
Charolesa **13,75€**  
Frisian **12,47€**  
R. Gallega **19,88€**  
Buey **26,25€**

### 175 g.

SI LO COMBINAS CON UNAS GUARNICIONES

Salers **19,25€**  
Charolesa **19,25€**  
Frisian **17,46€**  
R. Gallega **27,83€**  
Buey **36,75€**

### 250 g.

EL EQUILIBRADO

Salers **27,50€**  
Charolesa **27,50€**  
Frisian **24,94€**  
R. Gallega **39,75€**  
Buey **52,50€**

### 350 g.

PARA LOS CARNÍVOROS

Salers **38,50€**  
Charolesa **38,50€**  
Frisian **34,91€**  
R. Gallega **55,65€**  
Buey **73,50€**

### 500 g.

SI SÓLO VAS A DISFRUTAR DE LA CARNE

Salers **55,00€**  
Charolesa **55,00€**  
Frisian **49,88€**  
R. Gallega **79,50€**  
Buey **105,00€**

### 0 g. a 1 Kg.

EL INCONFORMISTA, ELIGE EL PESO QUE TE APETEZCA!

Salers **110€/Kg**  
Charolesa **110€/Kg**  
Frisian **99,75€/Kg**  
R. Gallega **159€/Kg**  
Buey **210€/Kg**

### Las Salsas

2,95€/UNID.

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

### Ensaladas

4,95€/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  
COGOLLO CAESAR

### Un poco de todo

4,95€/UNID.

JUDIAS DE SANTA PAU SALTEADAS  
MACARRONES BLANCOS “AL GRATIN”  
ESPINACAS “A LA CREMA”  
ESCALOPE DE FOIE  
TUÉTANO A LA BRASA

### Verduras

4,95€/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  
SALTEADO DE VEDURAS DE TEMPORADA CON NUEZ MOSCADA

### Las Patatas

4,95€/UNID.

EN PURÉ  
FRITAS  
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) **11€**  
TU I JO (6 FORMATGES) **19,95€**  
PER TOTS (9 FORMATGES) **28,50€**  
FORMATGE TETE DE MOINE **13€**

### El clàssic que mai passa de moda

TAULA D'EMBOTITS IBÈRICS JOSELITO **14,75€**  
PERNIL IBÈRIC JOSELITO **29,50€**  
COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET **3,25€**  
TAULA DE CECINA **13,50€**

### Sense pretensions

TAULA D'EMBOTITS CATALANS ARTESANS **14,75€**  
TAULA DE PERNIL CANARI **9€**  
FOIE MICUIT AMB TORRADES **15€**  
TERRINA DE PATÉ CASOLÀ **10,50€**  
PLAT DE MORTADEL.LA ITALIANA **10,00€**

### Una mica de verd

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB BURRATINA I ALFÀBREGA **9,50€**  
AMANIDA ECOLÒGICA DE L'HORT (2 PERS.) **17€**

## Les Races

### Salers

SUAU

### Charolesa

MITJA

### Frisian

MÉS SABOROSA

### Rubia Gallega

INTENSA

### Bou

MÉS INTENSA

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 **110€ / KG**

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 **110€ / KG**

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 **99,75€ / KG**

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 **159€ / KG**

EL BOU ÉS CASTRAT DE PETIT PER EVITAR L'EFECTE DE LA TESTOSTERONA EN LA SEVA CARN; DEDICAT A L'ENGREIX I SACRIFICI O A TASQUES DE TRACCIÓ, ESPECIALMENT FEINES AGRÍCOLES I EL TRANSPORT DE CÀRREGUES. ÉS LA CARN MÉS APRECIADA PER ALS CARNÍVORS, CARN MADURADA DE GUST MOLT INTENS **210€ / KG**

### Steak Tartar

L'STEAK TÀRTAR ÉS UNA RECEPTA 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 **28,50€** (Incloent Patates Fregides)

## Els Talls i els seus Pesos

### 125 g.

PER ALS QUE VAN AMB MESURA

Salers **13,75€**  
Charolesa **13,75€**  
Frisian **12,47€**  
R. Gallega **19,88€**  
Bou **26,25€**

### 175 g.

SI HO COMBINES AMB UNES GUARNICIONS

Salers **19,25€**  
Charolesa **19,25€**  
Frisian **17,46€**  
R. Gallega **27,83€**  
Bou **36,75€**

### 250 g.

L'EQUILIBRAT

Salers **27,50€**  
Charolesa **27,50€**  
Frisian **24,94€**  
R. Gallega **39,75€**  
Bou **52,50€**

### 350 g.

PER ELS CARNÍVORS

Salers **38,50€**  
Charolesa **38,50€**  
Frisian **34,91€**  
R. Gallega **55,65€**  
Bou **73,50€**

### 500 g.

SI NOMÉS VAS A GAUDIR DE LA CARN

Salers **55,00€**  
Charolesa **55,00€**  
Frisian **49,88€**  
R. Gallega **79,50€**  
Bou **105,00€**

### 0 g. a 1 Kg.

L'INCONFORMISTA TRIA EL PES QUE ET VINGUI DE GUST

Salers **110€/Kg**  
Charolesa **110€/Kg**  
Frisian **99,75€/Kg**  
R. Gallega **159€/Kg**  
Bou **210€/Kg**

### Les Salses

2,95€/UNID.

BEARNESA  
CAFÈ DE PARÍS, A LA NOSTRE MANERA  
FORMATGE BLAU  
AL PEBRE NEGRE  
A LA MOSTASSA ANTIGA  
"MOJO" D'HERBES  
JALAPENYO ROSTIT

### Amanides

4,95€/UNID.

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

### Una mica de tot

4,95€/UNID.

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

### Verdures

4,95€/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  
SALTEJAT DE VERDURES DE TEMPORADA  
AMB NOU MOSCADA

### Les Patates

4,95€/UNID.

EN PURÉ  
FREGIDES  
GRATIN DAUPHINOIS

# 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) **11€**  
 YOU AND ME (6 CHEESES) **19,95€**  
 FOR ALL (9 CHEESES) **28,50€**  
 TETE DE MOINE CHEESE **13€**

### A classic that never goes out of fashion

JOSELITO COLD CUTS PLATE **14,75€**  
 JOSELITO IBERIAN HAM **29,50€**  
 CRYSTAL BREAD WITH TOMATO **3,25€**  
 CURED MEAT PLATE **13,50€**

### Unpretentious

CATALAN HOMEMADE COLD CUTS PLATE **14,75€**  
 CANARIAN HAM PLATE **9€**  
 MICUIT FOIE WITH TOASTS **15€**  
 HOMEMADE PATÉ TERRINE **10,50€**  
 ITALIAN MORTADELLA PLATE **10,00€**

### A little green

SEASONAL TOMATO WITH BURRATINA AND BASIL **9,50€**  
 GARDEN ECOLOGICAL SALAD (2 PAX) **17€**

## The Breeds

### Salers

SOFT

### Charolesa

MEDIUM

### Frisian

MORE TASTEFUL

### Rubia Gallega

INTENSE

### Ox

MORE INTENSE

FRENCH BREED OF CATTLE. CALFS ARE FEEDED WITH MOTHER'S MILK AND PASTURES. FREE ANIMALS, ECOLOGICALLY CERTIFIED  
**110€ / KG**

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  
**110€ / KG**

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  
**99,75€ / KG**

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  
**159€ / KG**

THE OX IS CASTRATED WHEN YOUNG TO AVOID THE EFFECT OF TESTOSTERONE ON ITS MEAT; DEDICATED TO FATTENING AND SLAUGHTER OR TO TRACTION TASKS, ESPECIALLY AGRICULTURAL TASKS AND THE TRANSPORT OF LOADS. IT IS THE MOST APRECIATED MEAT FOR CARNIVORES, MATURED MEAT WITH A VERY INTENSE FLAVOR  
**210€ / 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  
**28,50€** ( Including French Fries)

## Cuts and Weights

### 125 g.

4.41 OZ  
 FOR THE SHY

Salers	13,75€
Charolesa	13,75€
Frisian	12,47€
R. Gallega	19,88€
Ox	26,25€

### 175 g.

6.17 OZ  
 IF YOU COMBINE IT WITH SOME GARNISHES

Salers	19,25€
Charolesa	19,25€
Frisian	17,46€
R. Gallega	27,83€
Ox	36,75€

### 250 g.

8.80 OZ  
 BALANCED

Salers	27,50€
Charolesa	27,50€
Frisian	24,94€
R. Gallega	39,75€
Ox	52,50€

### 350 g.

12.35 OZ  
 FOR MEAT-EATERS

Salers	38,50€
Charolesa	38,50€
Frisian	34,91€
R. Gallega	55,65€
Ox	73,50€

### 500 g.

17.64 OZ  
 IF YOU ONLY WANT TO ENJOY MEAT

Salers	55,00€
Charolesa	55,00€
Frisian	49,88€
R. Gallega	79,50€
Ox	105,00€

### 0 g. to 1 Kg.

0 to 35,27 OZ  
 THE NON-CONFORMIST... CHOOSE THE WEIGHT YOU PREFER!

Salers	110€/Kg
Charolesa	110€/Kg
Frisian	99,75€/Kg
R. Gallega	159€/Kg
Ox	210€/Kg

### Sauces

2,95€ / UNID.

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

### Green Garnishes

4,95€ / UNID.

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

### A bit of everything

4,95€ / UNID.

SAUTEED SANTA PAU BEANS  
 "AU GRATIN" WHITE MACARONI  
 SPINACH "A LA CRÈME"  
 FOIE POËLÉ  
 CHARCOAL GRILLED MARROW

### Vegetables

4,95€ / 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 SEASONAL VEGETABLES WITH NUTMEG

### Potatoes

4,95€ / UNID.

CREAMY MASHED POTATOES  
 FRENCH FRIES  
 GRATIN DAUPHINOIS

# SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

## Carta Vinos

### Cava & Champagne

#### D.O. CAVA

BERTHA RESERVA Macabeo, Xarel.lo y Parellada	22,00 €
BLANC DE NIT ROSÉ Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Monastrell	28,00 €
ORIOLO ROSSELL CUVÉE ESPECIAL BRUT Macabeo, Xarel.lo y Parellada	19,00 €
JUVE & CAMPS ESSENTIAL Xarel.lo	22,00 €

#### CORPINNAT

GRAMONA IMPERIAL Macabeo, Xarel.lo y Parellada	28,00 €
---	---------

#### A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay	85,00 €	LOUIS ROEDERER CRISTAL Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay	220,00 €
MUMM CORDON ROUGE Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay	65,00 €	BILLECART SALMON ROSÉ BRUT Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay	110,00 €
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay	80,00 €		

### Vinos Blancos

#### D.O. ALELLA

ALTA ALELLA PARVUS CHARDONNAY Chardonnay	20,00 €
---	---------

#### D.O. TERRA ALTA

REBELS DE BATEA Garnatxa Blanca	20,00 €
------------------------------------	---------

#### D.O. PENEDES

GRAMONA MAS ESCORPI Chardonnay	22,00 €
-----------------------------------	---------

JEAN LEON VINYA GIGI Chardonnay	34,00 €
------------------------------------	---------

VINYARETS Xarel.lo	18,00 €
-----------------------	---------

#### D.O. MONTSANT

BANCAL DEL BOSCH BLANC Garnatxa Blanca	20,00 €
---	---------

#### D.O. Ca. RIOJA

GOMEZ CRUZADO BLANCO Viura y Tempranilla	20,00 €
---	---------

#### D.O. RUEDA

MENADE Sauvignon Blanc	23,00 €
---------------------------	---------

LA TORTUGA VELOZ Verdejo	20,00 €
-----------------------------	---------

#### D.O. RIAS BAIXAS

DILUVIO Albariño	23,00 €
---------------------	---------

#### D.O.C. COLLI PIACENTINI

DONNA LUIGIA Malvasia	28,00 €
--------------------------	---------

### Vinos Rosados

#### D.O. NAVARRA

OCHOA ROSADO DE LÁGRIMA Garnacha	20,00 €
-------------------------------------	---------

#### CÔTES DE PROVENCE

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

# SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

## Carta Vinos

### Vinos Tintos

<b>D.O. MONTSANT</b>		<b>D.O.Q. PRIORAT</b>		<b>D.O. BIERZO</b>		<b>D.O. SOMONTANO</b>	
MARIA GANXA Garnacha y Cariñena <i>ECOLÓGI</i>	20,00 €	ÁLVARO PALACIOS CAMINS DEL PRIORAT Cabarnet Sauvignon, Garnacha, Syrah y Samsó	32,00 €	LA CLAVE Mencia	24,00 €	12 LUNAS Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah	20,00 €
ORTO Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah	24,00 €	MAS MARTINET DUAIA Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha	36,00 €	<b>D.O. MALLORCA</b>		<b>VT CÁDIZ</b>	
FURVUS Garnacha y Merlot	29,00 €			AN/2 ANIMA NEGRE Callet, Fogoneu y Cabernet Sauvignon	30,00 €	BARBAZUL Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon	19,00 €
<b>D.O. PENEDES</b>		<b>D.O. PLA DE BAGES</b>		<b>D.O. Ca. RIOJA</b>		<b>D.O. VALLE DE LA OROTAVA</b>	
MAS CODINA VIÑA FERRER Cabernet Sauvignon	23,00 €	MES QUE PARAULES Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sumoll	19,00 €	FINCA SAN MARTIN CRIANZA (RIOJA ALAVESA) Tempranillo	20,00 €	SUERTE DEL MARQUES 7 FUENTES Listan Negro y Tintilla	26,00 €
CLOS ANCESTRAL Ull de Llebre, Garnacha Negra y Moneu	26,00 €	SOLEGIBERT SUMOLL Sumoll	26,00 €	PUJANZA VALDEPOLEO Tempranillo	32,00 €	<b>A.O.C. SAINT ESTEPHE</b>	
MERULA Merlot	24,00 €	ABADAL RESERVA 3.9 Cabernet Sauvignon y Syrah	38,00 €	LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 Tempranillo y Graciano	70,00 €	CHº HAUT BEAUSEJOUR Merlot, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Sauvignon	50,00 €
<b>D.O. TERRA ALTA</b>		<b>D.O. EMPORDA</b>		<b>D.O. TORO</b>		<b>A.O.C. CROZES -HERMITAGE</b>	
REBELS DE BATEA Garnatxa Negra	22,00 €	SOMIADORS Cariñena y Garnacha	27,00 €	FLOR DE VETUS Tinta de Toro	19,00 €	M. CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS Syrah	40,00 €
LAFOU EL SENDER Garnatxa Negra y Syrah	25,00 €	VIDIVÍ Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot	20,00 €	<b>D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA</b>		<b>A.O.C. BOURGOGNE</b>	
<b>D.O. COSTERS DEL SEGRE</b>		<b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>		MARQUES DE GRIÑON CABERNET SAUVIGNON Cabernet Sauvignon	42,00 €	LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS Pinot Noir	35,00 €
CERVOLES COLORS Syrah, Tempranillo y Garnacha	24,00 €	EMILIO MORO FINCA RESALSO Tinta Fina (Tempranillo)	22,00 €	<b>D.O. CONCA DE BARBERÀ</b>		<b>A.O.C. SAINT EMILION</b>	
ALTO SIOS Syrah, Tempranillo y Garnacha	30,00 €	CELESTE CRIANZA Tinta Fina	28,00 €	MENUT Garrut	20,00 €	MOUTON CADET RESERVE Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon	40,00 €
CASTELL D'ENCÚS THALARN Syrah	50,00 €	VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot	190,00 €				