

  
Rojos  
Picota  
VINOTECA

  
Rojero  
Picota  
VINOTECA

**Rojer  
picota**  
VINOTECA



**CATA!**

**AOVE del Maestrat**

**5€**  
PERS / IVA INC

**Roje  
picota**  
VINOTECA



**NUESTRA  
PROPUESTA  
FUERA  
DE CARTA**

## Marzo

### Finca Élez Nostrum 2020

Vino de finca

Bodega Pago Finca Élez

Uva: Cencibel, Merlot, Syrah

Procedencia El Bonillo (Albacete)

Graduación 14 % vol.



### Nota de Cata

Un vino que sorprende por su frescura y elegancia, con taninos vivos a la vez que envolventes y aterciopelados.

Su acidez le aporta frescura y armoniza con aromas de frutos del bosque, fruta roja y negra madura, notas lácteas y fondo ahumado.

El final es largo y sedoso con una personalidad característica de los vinos de altura.

PVP Copa 3,95€  
PVP Botella 21,80€

**Rojos  
Picota**  
VINOTECA

## Novedad

**Natureo Blanco**  
Desalcoholizado

Bodega Bodegas Torres

Procedencia Penedés

Uva Muscat

Graduación 0,0 % vol.

## Nota de Cata

**Vista** Color amarillo pajizo verdoso.

**Olfato** Notas de cítricos, manzana verde y recuerdos a flor de jazmín.

**Gusto** En boca se muestra muy fresco, ligero y agradable, con recuerdos a mosto poco vinificado sin resultar dulzón.



PVP **Copa** 2,75€  
PVP **Botella** 15,00€

**Rojer  
picota**  
VINOTECA

# OSTRAS!

**Del Delta del Ebro**

Recien cultivadas  
de nuestra cuerda en

**MUSCLARIUM**



**3,80€**  
C/U IVA INC

## Chuletón de vaca gallega

40 días de maduración, con guarnición

Al peso

Beef steak cooked with garnish  
Steak de boeuf avec garniture

**56€/kg**

IVA INCLUIDO



**Rojos  
Picota**  
VINOTECA

*Marzo, mes de la*  
***Navaja***

del 1 al 6 de Marzo  
**Navajas gratinadas con allioli**

del 7 al 13 de Marzo  
**Navajas a la marinera**

del 14 al 20 de Marzo  
**Navajas con salsa oriental**

del 21 al 31 de Marzo  
**Navajas a la brasa con salsa verde**

*Prueba nuestros platos por*

**9,75€**

IVA INCLUIDO



# Las sugerencias de nuestro chef en primavera

## Suquet de rape y alcachofas de Benicarló

Monkfish and artichoke suquet from Benicarló  
Suquet de lotte et artichauts de Benicarló

19,85€  
IVA INCLUIDO



## COCINA DE MERCADO & PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

## Papada ibérica en cocción lenta con tartufata y puerro asado

Slow-cooked Iberian jowl with tartufata and roasted leek  
Bajoue ibérique mijotée avec tartufata et poireaux rôtis

13,50€  
IVA INCLUIDO



## Chuletón de cerdo madurado con salsa de pimienta verde

Côtelette de porc vieillie avec sauce au poivre vert  
Aged pork chop with green pepper sauce

22,50€  
IVA INCLUIDO



# MENÚ EJECUTIVO DE PRIMAVERA



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR



## ENTRANTE

---

Ensalada del chef

---

## PRIMEROS

---

Crema de calabacín y crujiente de serrano

---

Ensaladilla de la huerta con codorniz en escabeche

---

Salteado de habitas, puerro y gambas

---

## SEGUNDOS

---

Lubina a la espalda

---

Filet de entrecote a la brasa

---

Raviolis de foie y funghi

---

## POSTRES

---

Brownie de chocolate

---

Tarta de queso

---

Helado artesano

---

**PVP 17,85€ iva inc.**

\* Menú de lunes a viernes. No incluye bebida.  
Disponibile hasta las 15:00h.



**Roje**  
**Picota**  
VINOTECA

VERMUTERÍA  
CERVEZAS  
VINOS POR COPAS

## VERMUTS CASEROS

	CATA	VARIEDAD	ORIGEN	PVP
Casa Mariol Rojo	Tomillo, romero, canela	Macabeo	Terra Alta	2,75€
Lo Bernat	Caramelo y flor de almendro	s/e.	Terra Alta	2,75€
Carmeleta Vermouth Orange	Azahar, raíces y hojas de naranjo	s/e.	Valencia	3,85€
Priorat Natur Blanco Reserva	Toques balsámicos y especiados	Garnacha, Macabeo y Px	Priorato	3,85€
Gaire Tinto	Fruta madura, hierbas silvestres, floral	s/e.	Matarranya	4,00€
Lacuesta Rojo Reserva	Amargo, aromático, con fondos torrefactados	s/e.	La Rioja	3,85€
Petroni Rojo Reserva	Frutas maduras, vainilla, con matices balsámicos	Albariño	Galicia	4,95€

## CERVEZAS

	PVP		PVP
Caña Heineken	2,75€	Guinness rubia	4,40€
Caña Águila sin filtrar	3,15€	18/70 la Rubia	3,10€
Pinta Heineken	3,85€	Lagunita IPA	4,20€
Pinta Águila sin filtrar	5,50€	Lefte (pale ale belga)	3,85€
Heineken	3,10€	Paulaner 50cl	8,50€
Alcázar	3,10€	Águila Radler	3,10€
Voll Damm Doble Malta	3,85€	Heineken sin	3,10€
Cruzcampo sin gluten	3,10€	Amstel Oro 0,0	3,10€
Sol	3,85€	Badum (cerveza de alcachofa artesana de Peñíscola)	3,85€

**APROVECHA NUESTRO "VERMUT TIME" DE 12:00 A 14:00H Y DE 19:00 A 21:00H**  
**PINTXO DE LA SEMANA + VERMUT O CAÑA O VINO + OLIVAS 3.85€**

## BLANCOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Lolo	2022	Albariño	Rias Baixas	3,25€
Viñas del Vero	2022	Chardonnay	Somontano	2,70€
Javier Sanz	2022	Verdejo	Rueda	3,25€
Rebels de Batea	2021	Garnacha Blanca	Terra Alta	3,30€
Tarima Mediterráneo	2022	Merseguera, Moscatel	Alicante	3,00€
Blanc d'Enguera	2021	Verdil, Sauvignon B.Chardonnay, Viognier	Valencia	2,80€
Viñas del Vero Gewürztraminer	2019	Gewürztraminer	Somontano	3,70€
Viognier Prieto Pariente	2020	Viognier	Castilla y León	5,25€

## TINTOS JÓVENES Y ROBLES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
La Quinta de Rafa	2022	Garnacha Tintorera	Almansa	2,70€
La Planta	2021	Tempranillo	Ribera del Duero	3,35€
Toc de Nas	2022	Garnacha, Samsó, Syrah	Montsant	2,65€

## CRIANZAS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Casa Agrícola	2020	Monastrell, Giró, Alicante Bouschet	Alicante	3,20€
X Cent	2021	Garnacha, Syrah	Terra Alta	4,85€
Manga de Brujo	2021	Garnacha, Tempranillo, Syrah y Mazuelo	Calatayud	3,75€
Viña Alberdi	2013	Tempranillo	C.Rioja	4,35€

*\*\*Las añadas podrian variar en función de la disponibilidad de producto por parte de las bodegas*

## DE AUTOR

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Finca Monasterio	2016	Tempranillo y otras	C. Rioja	5,75€

## ROSADOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Emergente de Lágrima	2019	Garnacha y Cabernet Sauvignon	Navarra	2,35€
Enate	2019	Cabernet Sauvignon	Somontano	3,75€
L de Aylés	2019	Garnacha, Cabernet Sauvignon	Pago Aylés	2,90€

## DULCES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Dominio de la Vega Vi de Gel	s.a.	Chardonnay, Macabeo	Requena Utiel	3,90€
Pedro Ximénez Romate	s.a.	Pedro Ximénez	Jeréz	2,00€
Messias Tawny	s.a.	Touriga y otras	Oporto	3,20€
Jorge Juan	s.a.	Moscatel	Valencia	2,40€

## GENEROSOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Tio Pepe	s.a.	Palomino fino	Jeréz	3,20€
Manzanilla Papirusa Lustau	s.a.	Palomino fino	Jeréz	2,65€

## CAVA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló)	2017	Xarel·lo, Parellada, Macabeo	Clàssic Penedès	3,10€

*\*\*Las añadas podrian variar en función de la disponibilidad de producto por parte de las bodegas*



**Rojo  
Picota**  
VINOTECA

LA TAPERÍA

## FRESCOS Y ATEMPERADOS...

	TAPA	RACIÓN	MARIDAJE RECOMENDADO
Ensalada templada de sepia con vinagreta del chef	-	13,70€	Cava Rosado
Paleta de Ibérico al corte D.O. Extremadura	-	15,85€	Tintos, blancos secos con madera, finos...
Carpaccio de pulpo con vinagreta de lima y pimienta rosa	-	15,55€	Albariño o Chardonnay
Salpicón de pulpo de la lonja y mango	10,30€	17,40€	Cava o vino rosado
Tataki de salmón, puré de patata y emulsión de pimentón de la Vera	-	17,00€	Blanco con madera, o rosado con intensidad
Tomates con ventresca de bonito, mozzarella, cebolla tierna y pesto	-	12,70€	Rosado Cabernet S. o tinto Priorato
Selección de quesos de Catí (cabra, oveja y cabra romero)	10,90€	16,90€	Tinto con crianza y cuerpo o tinto de Toro
Provolone atemperado con confitura artesana de tomate	7,80€	13,65€	Rosado de aguja

## CROQUETERÍA ARTESANA...

	3 UNID.	5 UNID.	
De setas variadas (chopo, shiitake, cardo y pleurotus)	6,95€	12,05€	Cava joven Brut blanco Chardonnay
Con bechamel, puerro y gambas	6,95€	12,05€	Blanco Sauvignon Blanc
De calabaza, con zanahoria y cebolla pochada	6,95€	12,05€	Blanco suave tipo verdejo o Chardonnay
Croqueta Peñiscolana	6,95€	12,05€	Blanco con cuerpo
Croqueta de bacalao y ajetes	6,95€	12,05€	Blanco Verdejo, Albariño, Gewürztraminer
Croqueta de queso de rulo de cabra y espinacas	6,95€	12,05€	Blanco con estructura o Riestling
MONTA TU PLATO DE CROQUETAS (mínimo 2Uds) 2,5€/Ud			

\*Prueba nuestra **croqueta del chef** (pregúntanos) (7,50€/3Uds)

**COCINA ARTESANA • PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA  
DIRECTOS DEL PRODUCTOR • RECETAS AUTÓCTONAS**

\*Disponemos de carta con información sobre alérgenos para los clientes que lo soliciten



## DE NUESTROS FOGONES...

	TAPA	RACIÓN	MARIDAJE RECOMENDADO
Canelones de cardo y shiitake con "velouté" de caldo vegetal	6,05€	10,90€	Blanco con madera
Bacalao confitado, cama de pisto y muselina suave de "all i oli"	-	18,65€	Cava rosado
Wok de sepia con salteado vegetal	7,40€	13,10€	Blanco joven con acidez
Huevos rotos ecológicos Rojo Picota (con crema de chorizo ibérico)	-	11,30€	Vino tinto roble o cava rosado
Huevos rotos ecológicos con setas frescas y aromas de trufa	-	10,90€	Tinto crianza con cuerpo
Oreja Brava (oreja de cerdo con patatas)	-	14,55€	Tinto con crianza
Crujiente de pasta de trigo con relleno de ternasco de Aragón	10,70€	15,30€	Tinto roble
Carrillera ahumada sobre crema de piquillo confitado	9,00€	16,30€	Tinto con crianza
Confit de pato con "coulis" de frutos rojos	9,30€	17,60€	Rosado con acidez
Carre de cordero a baja temperatura y crema de manzana ácida	-	21,90€	Vino de Toro

## A LA BRASA...

	TAPA	RACIÓN	MARIDAJE RECOMENDADO
Parrillada de verduras	-	10,45€	Vino fino de Jerez o blanco con crianza
Patatas enteras a la brasa con mojo picón	6,05€	10,45€	Tinto con crianza
Morcilla de Burgos sobre crema de pimiento rojo	6,95€	10,90€	Tinto con crianza
Pulpo a la brasa con crema de patata y ajo	-	24,10€	Blanco con madera o vino rosado
Parpatana de atún rojo con crema de boniato y salsa de miel y mostaza	-	26,25€	Blanco con crianza
Tira de cerdo ibérico a la brasa con "mirepoix" vegetal	-	23,10€	Tinto Crianza Bobal
Costillar de cerdo a la barbacoa	-	20,45€	Tinto Crianza
Costillón de ternera en cocción lenta con crema ahumada de tapioca y su glasa (recomendado para 2 personas)	-	31,90€	Tinto crianza con cuerpo

## POSTRES

			MARIDAJE RECOMENDADO
Tarta del chef de queso y helado artesano	-	6,80€	Dominio de la Vega, vi de gel
Brownie artesano de chocolate y nueces	-	6,80€	Oporto Messias Tawny
Torrija de vainilla	-	8,70€	Pedro Ximénez Romate

## **"Trasiego"** (Mínimo 2 personas) PVP 42,35€ p.p.

Blanc d'Enguera (Verdil, S.Blanc, Viognier, Chardonnay, Valencia) - **Tomates con ventresca de bonito, mozzarella, cebolla tierna y pesto**

Copa Viñas del Vero (Chardonnay, Somontano) - **Pulpo a la brasa con crema de patata y ajo**

Copa Vivanco (Tempranillo, Rioja) - **Secreto de cerdo ibérico a la brasa con "mirepoix" vegetal**

Copa Vi de Gel (Chardonnay, Macabeo, Requena-Utiel) - **Brownie de chocolate con helado artesano**

## **"De tal cepa, tal vino"** (Mínimo 2 personas) PVP 31,35€ p.p.

Copa Viñas del Vero (Chardonnay) - **Selección de quesos de Catí (cabra, oveja y cabra romero)**

Copa Enate (Cabernet Sauvignon, Somontano) - **Selección de croquetas artesanas**

Copa La Quinta de Rafa (Garnacha Tintorera, Almansa) - **Huevos rotos ecológicos Rojo Picota (con crema de chorizo ibérico)**

Copa Jorge Juan (Moscatel, Valencia) - **Tarta artesana de queso**

## **"Maridaje de Primavera"** (Mínimo 2 personas) PVP 45,00€ p.p.

Copa Rebels de Batea (Garnacha Blanca, Terra Alta) - **Papada ibérica en cocción lenta con tartufata y puerro asado**

Copa L de Aylés (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Pago Aylés) - **Suquet de rape y alcachofas de Benicarló**

Copa Viña Alberdi (Tempranillo, C.Rioja) - **Chuletón de cerdo madurado con salsa de pimienta verde**

Copa Jorge Juan (Moscatel - Valencia) - **Torrija de vainilla**



**Roje**  
**Picota**  
VINOTECA

LA VINOTECA

## BLANCOS JÓVENES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Tarima Mediterráneo	2022	Merseguera, Moscatel	Alicante	16,45€	9,85€
Magnánimus	s.a.	Chardonnay, Sauvignon b, Muscat.	Castellón	16,45€	9,85€
Viñas del Vero	2022	Chardonnay	Somontano	14,80€	8,90€
Gessami (ecológico)	2019	Muscat, Alejandría, Sauvignon blanc	Penedés	23,65€	14,20€
Javier Sanz	2022	Verdejo	Rueda	17,80€	11,00€
Viñas del Vero Gewürztraminer	2022	Gewürztraminer	Somontano	20,13€	12,05€
Txakoli Txomin Etxaniz	2019	Hondarrabi Zuri , Beltza	Getariako Txakolina	24,25€	14,60€
Botijo Blanco	2022	Garnacha Blanca	IGPValdejalón (Aragón)	15,95€	9,95€
Lolo	2022	Albariño	Rias Baixas	17,70€	10,60€
Merayo	2019	Godello	El Bierzo	18,80€	11,30€
Malvasía Bermejo	2022	Malvasía Volcánica	Lanzarote	20,50€	12,15€
Rebels de Batea	2021	Garnacha Blanca	Terra Alta	17,70€	10,60€

## BLANCO MADERA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Blanc d'Enguera	2021	Verdil, Sauvignon B, Chardonnay, Viognier	Valencia	15,30€	9,25€
Campo Eliseo	2020	Verdejo	Rueda	21,85€	14,20€
Viognier Prieto Pariente	2020	Viognier	Castilla y León	28,50€	21,45€

## VINOS ROSADOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Emergente de Lágrima	2019	Garnacha, Cabernet Sauvignon	Navarra	12,75€	6,55€
Enate	2019	Cabernet sauvignon	Somontano	20,35€	12,20€
Mustillant Rosat de aguja (ecológico)	s.a.	Syrah, Merlot	Penedés	14,50€	7,40€
L de Aylés	2019	Garnacha, Cabernet Sauvignon	Pago Aylés	15,85€	9,20€
Quinta de Aves	2019	Cabernet Franc, Graciano	Tierra de Castilla	17,55€	10,50€

## VINOS NOBLES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
DULCES					
D. de la Vega Vi de Gel	s.a.	Chardonnay, Macabeo	Requena/Utiel	28,50€	17,05€
Dolç de Mendoza	s.a.	Cabernet sauvignon, Merlot	Alicante	43,35€	26,00€
Pedro Ximénez Romate	s.a.	Pedro Ximénez	Jeréz	14,80€	7,85€
Messias Tawny	s.a.	Touriga y otras	Oporto	23,05€	13,85€
Jorge Juan	s.a.	Moscatel	Valencia	17,55€	10,40€
FINOS					
Tio Pepe	s.a.	Palomino fino	Jeréz	23,10€	13,85€
Manzanilla Papirusa Lustau	s.a.	Palomino fino	Jeréz	19,15€	12,55€

## ESPUMOSOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Bellmunt i Oliver Brut	s.a.	Macabeo, Chardonnay	Espumoso	18,70€	11,20€
Agustí Torelló G.R. Barrica	2011	Macabeo	Cava	34,75€	28,95€
Privat A.D. (ecológico)	s.a.	Chardonnay	Cava	33,55€	29,20€
AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló)	2017	Xarel·lo, Parellada, Macabeo	Clàssic Penedès	22,70€	13,80€
AT Roca Rosado Reserva (Agustí Torelló)	2017	Macabeo, Monastrell	Clàssic Penedès	25,50€	15,45€
Kripta Brut Gran Reserva	s.a.	Xarel·lo, Parellada, Macabeo	Cava	79,75€	79,75€
G.H, Mumm	s.a.	Pinot meunier/pinot noir	Champagne	66,00€	49,50€
Dom Pérignon	s.a.	P. Noir, Chardonnay, P. Meunier	Champagne	236,50€	236,50€

*\*\*Las añadas podrian variar en función de la disponibilidad de producto por parte de las bodegas*

## ROBLES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Toc de Nas	2022	Garnacha, Samsó, Syrah	Montsant	14,25€	9,15€
La Planta	2021	Tempranillo	Ribera del Duero	18,25€	10,95€
El Chaval (ecológico)	s.a.	Bobal	Valencia	14,15€	7,90€
Mala Vida	2018	Syrah y otras	Valencia	16,45€	9,85€
Massaluca	2018	Garnacha T., Samsó	Terra Alta	17,55€	10,60€
Vermell	2018	Monastrell, Garnacha T., Mandó	Valencia	16,85€	10,10€
La Quinta de Rafa	2022	Garnacha Tintorera	Almansa	14,80€	7,80€
"A" de Aylés	2018	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha Tinta	Pago de Aylés	15,90€	9,85€

## CRIANZA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Usatges	2020	Garnacha, C.Sauvig., Syrah, Merlot, Cariñena	D.O.Q Priorat	27,00€	16,05€
Mestizaje	2017	Bobal	Utiel-Requena	23,50€	14,10€
Baltasar Gracián Viñas Viejas	2018	Garnacha	Calatayud	21,55€	12,95€
Sitio de Valdehermoso	2020	Tinta país	Ribera del Duero	18,80€	11,30€
Clos del Mas (ecológico y biodinámico)	2019	Garnacha, Manzueta, Cabernet	Q. Priorat	23,10€	17,00€
Arzuaga	2017	Tinta fina, Cabernet Sauvignon	Ribera del Duero	30,20€	24,90€
X Cent	2021	Garnacha, Syrah	Terra Alta	26,40€	15,85€
Viña Alberdi	2013	Tempranillo	C. Rioja	23,60€	16,40€
Habla del silencio...	s.a.	Syrah, C.Sauvignon, Tempranillo, C.Franc	Extremadura	23,60€	14,20€
Vivanco	2017	Tempranillo	C. Rioja	17,55€	11,30€
La Perdición	2017	Merlot y Cabernet Sauvignon	IGP Castellón	23,65€	17,80€
Manga de Brujo	2021	Garnacha, Tempranillo, Syrah y Mazuelo	Calatayud	18,15€	10,90€
Casa Agrícola	2020	Monastrell, Giró, Alicante Bouschet	Alicante	17,50€	10,85€

## CRIANZA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Románico	2020	Tinta Toro	Toro	21,15€	12,65€
Barón de ley Varietales	2016	Graciano	C. Rioja	24,15€	14,45€
Valle García	2015	Syrah	Toledo	41,55€	31,20€
Tobelos	2010	Garnacha Tinta	D.O.C. Rioja	21,00€	13,05€
Flor de Pingus	2015	Tinto Fino, C. Sauvignon	Ribera del Duero	214,70€	214,70€
Enrique Mendoza	2017	Cabernet Sauvignon, Monastrell	Alicante	21,80€	13,15€

## RESERVA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Viña Ardanza	2010	Tempranillo y Garnacha	C. Rioja	50,60€	37,95€
Abadal 3,9	s.a.	Cabernet Sauvignon	Pla de Bages	47,85€	35,85€
Barón de Ley	2015	Tempranillo	C. Rioja	26,30€	15,75€
Pago de Carraovejas	2017	Tinto Fino, C. Sauvignon, Merlot	Ribera del Duero	40,10€	34,80€

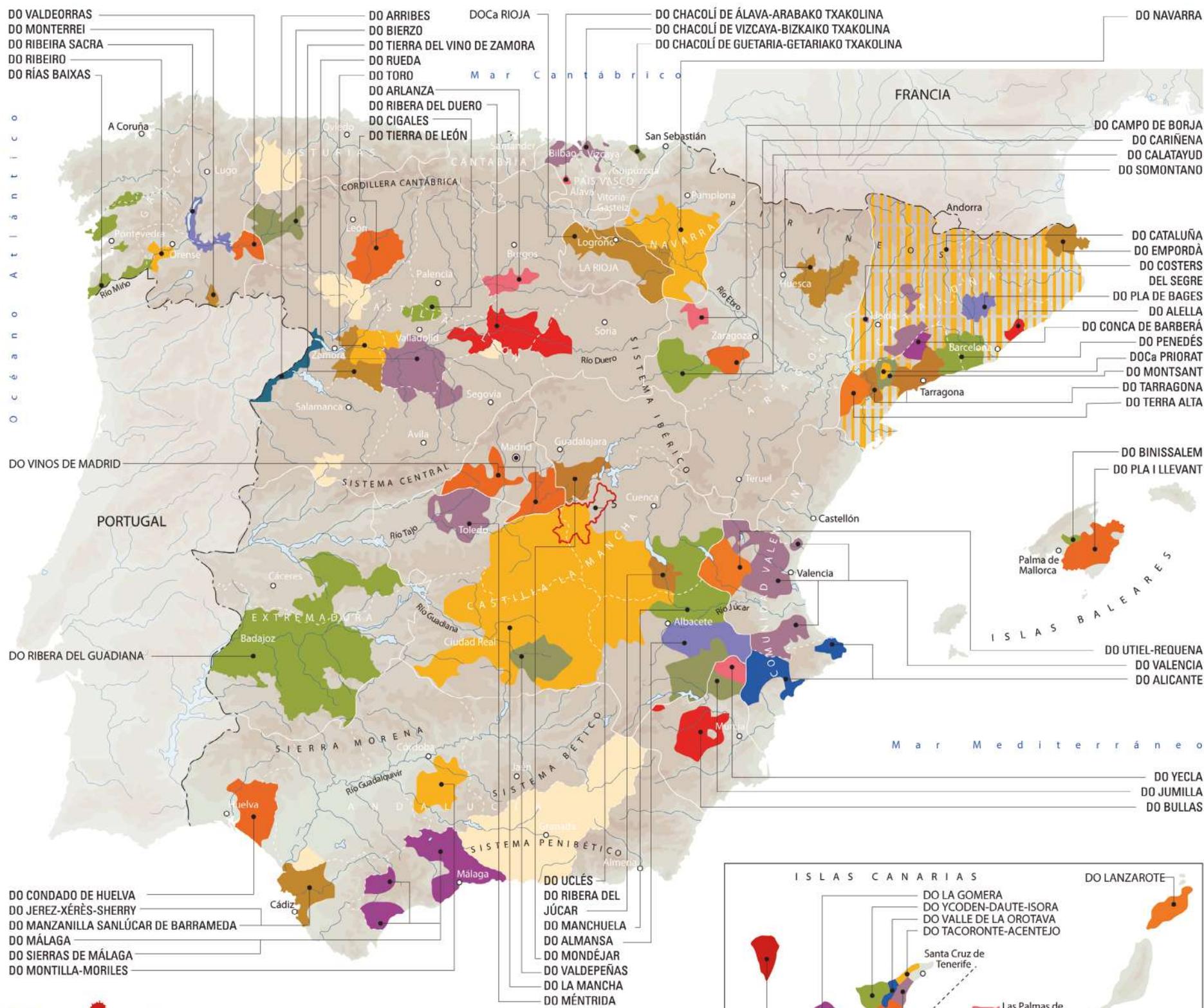
## GRAN RESERVA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Vega Sicilia Único	2008	Tinta fina y otras	Ribera del Duero		

## DE AUTOR

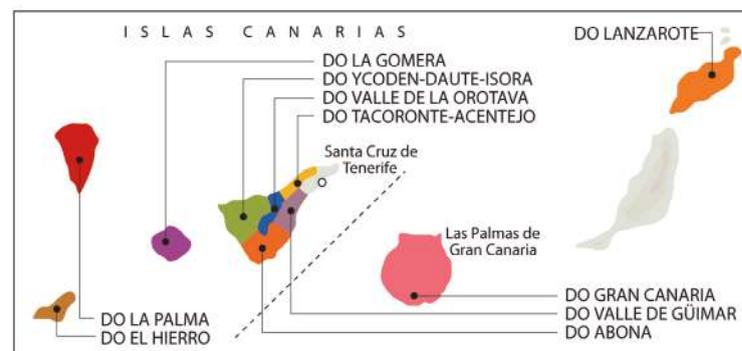
	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Finca Monasterio	2016	Tempranillo y otras	C. Rioja	31,15€	23,25€
Mauro	2015	Tinta fina	Castilla y León	61,40€	46,05€
Magnanimus	s.a.	Merlot, Syrah, Cabernet	Castellón	19,90€	11,95€

*\*\*Las añadas podrían variar en función de la disponibilidad de producto por parte de las bodegas*



**Rojo  
picota**  
VINOTECA

**VINOS  
de ESPAÑA**



100 km

por  
ser  
tú



**#healthylife**  
**te dejamos la bici**

**\*sólo por ser cliente,**  
reserva tu hora de recogida

  
Rojos  
Picota  
VINOTECA