Rojo Picota

VINOTECA

Rojo Picota
VINOTECA
EL POBILL
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ECOLÓGICO
OLIVOS CENTENARIOS
WE LOVE MAKING OIL
PRODUCTO DE ESPAÑA
CATA!
AOVE del Maestrat
5€
PERS / IVA INC

Rojo Picota VINOTECA

NUESTRA PROPUESTA FUERA DE CARTA

Febrero
Pere de Thous
Tinto barrica

Bodega Besalduch Valls Bellmunt
Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Procedencia Sant Mateu, Castellón
Graduación 13,5 % vol.

Nota de Cata

Color: cereza picota, de capa media-alta y con un ribete de tonos rojizos.
Nariz: limpio en nariz, primero aromas a fruta roja y negra madura, dejando paso a los especiados, chocolate y balsámico.
Boca: fresco y largo, con una acidez y estructura que le auguran larga vida en botella.

PVP **Copa**	03,40€
PVP **Botella**	18,70€

Rojo Picota
VINOTECA

OSTRAS!

Del Delta del Ebro

Recien cultivadas
de nuestra cuerda en

MUSCLARIUM

3,80€
C/U IVA INC

Rojo Picota
VINOTECA

Chuletón de vaca gallega

40 dias de maduración, con guarnición

Al peso

Beef steak cooked with garnish
Steak de boeuf avec garniture

56€/kg

IVA INCLUIDO

Rojo Picota
VINOTECA

Febrero, mes de la Galera

del 1 al 7 de Febrero
Galeras a la brasa y salsa verde

del 8 al 14 de Febrero
Bisque de galera y alcachofa a la brasa

del 15 al 21 de Febrero
Galeras salteadas con habitas y jamón

del 22 al 29 de Febrero
All i pebre de galera

Prueba nuestros platos por

9,75€

IVA INCLUIDO

Roja Picota VINOTECA

COCINA DE MERCADO & PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Las sugerencias de nuestro chef en invierno

Crema de alcachofa de Benicarló
con huevo a baja temperatura y virutas de jamón

Benicarló artichoke cream
with low-temperature egg and ham
Crème d'artichaut Benicarló
avec œuf et jambon à basse température

9,50€
IVA INCLUIDO

Corvina a la brasa
con crema de guisantes y judías

Grilled croaker with pea and bean cream
Courbine grillée avec crème de pois et haricots

14,85€
IVA INCLUIDO

Mollejas de cordero al Oporto
y miel con lingote de patata parmentier

Lamb gizzards with Oporto and honey with potato parmentier
Gésiers d'agneau au Oporto et miel au lingot de pomme de terre parmentier

12,95€
IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO DE INVIERNO

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

L'EXQUISIT mediterrani

ENTRANTE

Ensalada del chef

PRIMEROS

Revuelto de bacalao y ajos tiernos

Alubias a la marinera

Crema de calabaza asada y sus pipas

SEGUNDOS

Dorada a la brasa con salsa Mery

Chuleta de cerdo a la brasa

Raviolis trufados de foie y funghi

POSTRES

Postre del chef

Brownie de chocolate

Helado artesano

PVP 17,85€ iva inc.

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

Roja Picota

VINOTECA

VERMUTERÍA
CERVEZAS
VINOS POR COPAS

LA VERMUTERÍA

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€
Perucchi Blanco Reserva	Muy aromático, complejo e intenso	s/e.	Cataluña	3,85€
Perucchi Gran Reserva	No excesivamente dulce, equilibrado y complejo	s/e.	Cataluña	3,85€
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€	Leffe (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€

VINOS POR COPAS EN INVIERNO

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Roja Picota VINOTECA

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€
Merayo	2019	Godello	El Bierzo	3,45€
Tarima Mediterráneo	2022	Merseguera, Moscatel	Alicante	3,00€
Botijo Blanco	2022	Garnacha Blanca	IGP Valdejalón (Aragón)	2,95€
Gessami (ecológico)	2019	Muscat, Alejandría, Sauvignon blanc	Penedés	4,35€
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€
Vermell	2018	Monastrell, Garnacha T., Mandó	Valencia	3,10€

CRIANZAS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Massaluca	2018	Garnacha T., Samsó	Terra Alta	3,25€
X Cent	2021	Garnacha, Syrah	Terra Alta	4,85€
Románic	2017	Tempranillo	C. Rioja	3,20€
Usatges	2020	Garnacha,C.Sauvig.,Syrah,Merlot,Cariñena	D.O.Q Priorat	4,95€

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

VINOS POR COPAS EN INVIERNO

RESERVA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Viña Ardanza	2010	Tempranillo y Garnacha	C. Rioja	9,30€

ROSADOS

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP
Emergente de Lágrima	2019	Garnacha y Cabernet Sauvignon	Navarra	2,35€
Enate	2019	Cabernet Sauvignon	Somontano	3,75€
Quinta de Aves	2019	Cabernet Franc, Graciano	Tierra de Castilla	3,25€

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*

Roja Picota

VINOTECA

LA TAPERÍA

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 calabacín, 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

MENÚS MARIDAJE

"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 Invierno" *(Mínimo 2 personas)* PVP **37,00€** p.p.

Merayo (Godello, El Bierzo)
- Crema de alcachofa de Benicarló con huevo a baja temperatura y virutas de jamón

Botijo Blanco (Garnacha Blanca - Valdejalón - Aragón) **- Corvina a la brasa con grema de guisantes y judias**

Usatges (Garnacha,C.Sauvig.,Syrah,Merlot,Cariñena - D.O.Q. Priorat) **- Mollejas de cordero al oporto y miel con lingote de patata parmentier**

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

Roja Picota

VINOTECA

LA VINOTECA

Rojo Picota VINOTECA

VINOS BLANCOS Y ESPUMOSOS

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 Txomín Etxaníz	2019	Hondarrabi Zuri , Beltza	Getariako Txakolina	24,25€	14,60€
Botijo Blanco	2022	Garnacha Blanca	IGP Valdejalón (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*

VINOS TINTOS

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, Manzuela, 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€

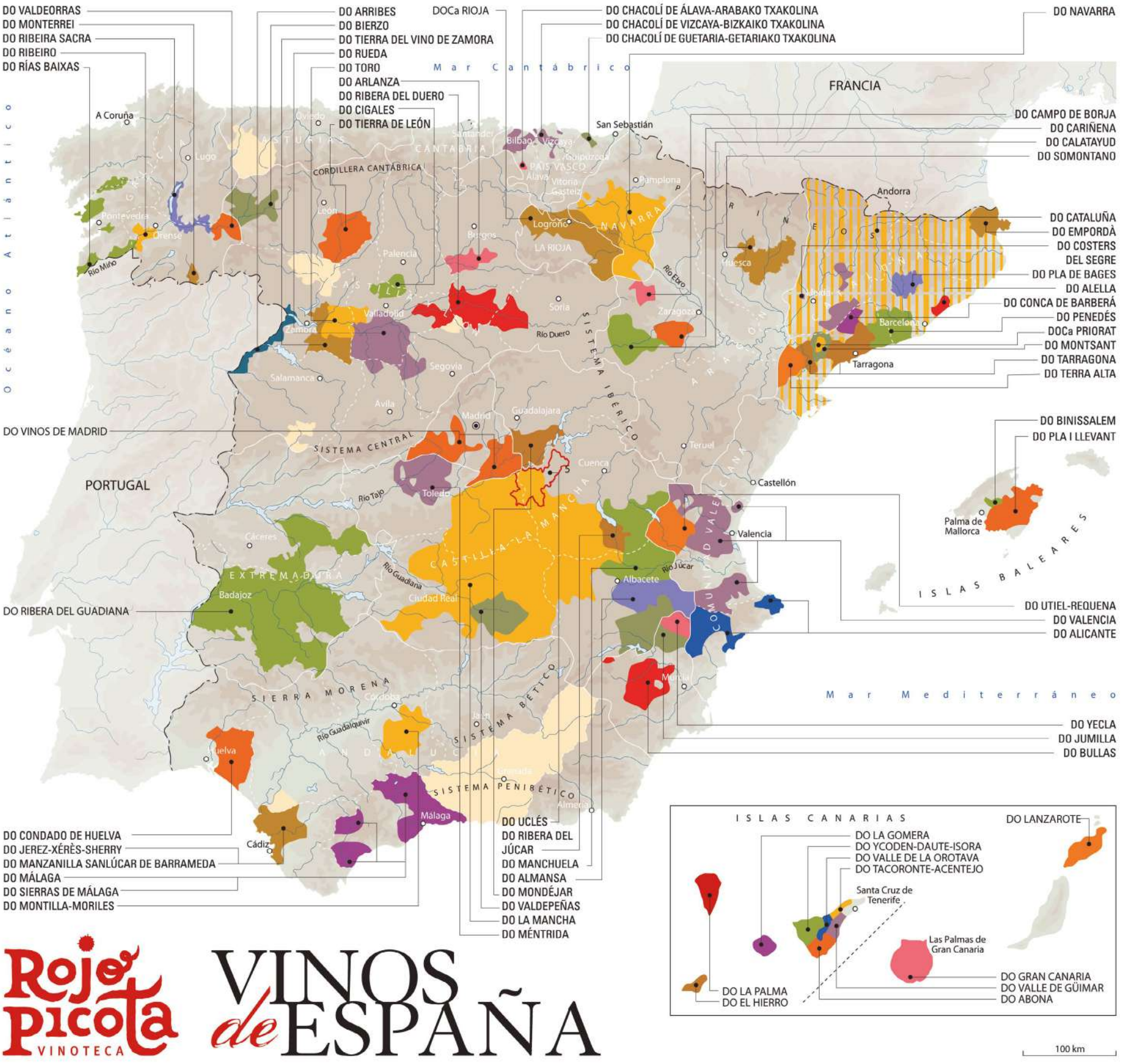
GRAN RESERVA

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



Rojo Picota VINOTECA

VINOS de ESPAÑA

por ser tú

#healthylife

te dejamos la bici

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

Roja
Picota
VINOTECA