


Rojos
Picota
VINOTECA

CONGRASAS YALOLOCO

menús carnívoros



**Roje
picota**
VINOTECA

bellota menú

de primero
oreja brava

de segundo
parrillada de verduras

de tercero
tira de cerdo ibérico
a la brasa
con “mirepoix” vegetal

o
costillar de cerdo
a la barbacoa

de postre
a elegir de la carta

27€

IVA INCLUIDO

*mínimo dos personas
pvp por persona

muu! menú

de primero
croquetas de carrillera

de segundo
parrillada de verduras

de tercero
costillón de ternera
en cocción lenta con
crema ahumada de
tapioca y su glasa

o
chuletón de ternera
a la brasa

de postre
a elegir de la carta

37€

IVA INCLUIDO

*mínimo dos personas
pvp por persona

Roje
picota
VINOTECA



NUESTRA
PROPUESTA
FUERA
DE CARTA

Septiembre

Castro do Coto

Treixadura

Bodega Castro Rei

Uva: Treixadura

Procedencia Ribeiro

Graduación 13 % vol.



Nota de Cata

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

Aroma En nariz tiene una intensidad alta destacando los aromas afrutados y florales de la variedad Treixadura, donde domina la manzana y frutas tropicales con hueso.

Boca Goloso con muy buena persistencia y excelente retronasal. Tiene gran estructura y cuerpo. Es sedoso y envolvente.

PVP Copa 3,00€
PVP Botella 15,00€

**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

5€

C/U IVA INC



**Rojos
Picota**
VINOTECA

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

El mes del Espárrago triguero

del 1 al 10 de Septiembre
**Crema tibia de trigueros,
pintada y foie**

del 11 al 17 de Septiembre
**Cuajo de trigueros, cordero
y rabanito encurtido**

del 18 al 24 de Septiembre
**Salteadito de trigueros,
chalotas y pollo mechado**

del 25 al 30 de Septiembre
Revuelto de trigueros y oreja

Prueba nuestros platos por

10€
IVA INCLUIDO



*Las sugerencias
de nuestro chef
en otoño*

Secreto de ibérico

con crema de castañas a la miel

Iberian pork with honey chestnut cream
Porc ibérique à la crème de châtaignes au miel

23€
IVA INCLUIDO



**“All i pebre”
de mar y montaña**

“All i pebre” of cuttlefish and meatballs
“All i pebre” de seiche et boulettes de viande

12€
IVA INCLUIDO



Setas de temporada salteadas

con pato, huevo a baja temperatura y pamesano

Seasonal mushrooms sautéed with duck, slow-cooked egg and pamesan
Champignons de saison sautés au canard, œuf basse température et pamesan

21€
IVA INCLUIDO



MENÚ EJECUTIVO DE OTOÑO



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



ENTRANTE

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Ensalada de lentejas con hortalizas de temporada y bacalao con vinagreta de granada

Guiso marinero de calamar y gamba

Crema de calabaza y queso azul

SEGUNDOS

Merluza de pincho a la parrilla sobre crema de boniato

Pollo campero con salteado de setas de temporada

Canelón trufado de boletus y carrillera

POSTRES

Brownie de chocolate

Tarta artesana de queso

Helado artesano

PVP 19,50€ iva inc.

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



Roje
Picota
VINOTECA

VERMUTERÍA
CERVEZAS
VINOS POR COPAS

VERMUTS

	CATA	VARIEDAD	ORIGEN	PVP
Vermut casero	Hierbas aromáticas, fruta blanca, aromas florales	s/e.	Uldecona	3,00€
Casa Mariol Rojo	Tomillo, romero, canela	Macabeo	Terra Alta	4,50€
Lo Bernat	Caramelo y flor de almendro	s/e.	Terra Alta	4,50€
Priorat Natur Blanco Reserva	Toques balsámicos y especiados	Garnacha, Macabeo y Px	Priorato	5,50€
Petroni Rojo Reserva	Frutas maduras, vainilla, con matices balsámicos	Albariño	Galicia	6,50€

CERVEZAS

	PVP		PVP
Caña Heineken	3,00€	Cruzcampo sin gluten	3,50€
Caña Águila sin filtrar	3,50€	18/70 la Rubia	4,00€
Pinta Heineken	4,50€	Amstel Oro 0,0	3,40€
Pinta Águila sin filtrar	6,00€	Heineken sin	3,50€
Heineken	3,50€	Paulaner 50cl	6,50€
Alhambra Roja	4,50€	Águila Radler	3,40€
Alhambra Verde	3,50€		

VINOS POR COPAS

	PVP		PVP
Verdejo	3,50€	Chardonnay	3,00€
Ribera del Duero	3,20€	Rioja	3,20€
Rosado Navarro	2,25€	L' Estanquer (Canet lo Roig)	3,20€


Rojo
Picota
VINOTECA

LA TAPERÍA

FRESCOS Y ATEMPERADOS...

	TAPA	MARIDAJE RECOMENDADO
Paleta de Ibérico al corte D.O. Extremadura	18,00€	Tintos, blancos secos con madera, finos...
Salpicón de pulpo de la lonja y mango	13,00€	Cava o vino rosado
Tataki de salmón, puré de patata y emulsión de pimentón de la Vera	16,00€	Blanco con madera, o rosado con intensidad
Tomates con ventresca de bonito, mozzarella, cebolla tierna y pesto	18,00€	Rosado Cabernet S. o tinto Priorato
Selección de quesos de Catí (cabra, oveja y cabra romero)	11,00€	Tinto con crianza y cuerpo o tinto de Toro
Provolone atemperado con confitura artesana de tomate	9,00€	Rosado de aguja

CROQUETERÍA ARTESANA...

De gorgonzola y nueces	2,50€/ud	Blanco Sauvignon Blanc
De gamba y mejillón	2,50€/ud	Blanco suave tipo verdejo o Chardonnay
De jamón	2,50€/ud	Blanco con cuerpo
De carrillera de rubia gallega	2,50€/ud	Blanco Verdejo, Albariño, Gewürztraminer

**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...

MARIDAJE RECOMENDADO

Canelones de cardo y shiitake con "velouté" de caldo vegetal	12,00€	Blanco con madera
Bacalao confitado, cama de pisto y muselina suave de "all i oli"	17,00€	Cava rosado
Wok de sepia con salteado vegetal	15,00€	Blanco joven con acidez
Huevos rotos ecológicos Rojo Picota (con crema de chorizo ibérico)	13,50€	Vino tinto roble o cava rosado
Huevos rotos ecológicos con setas frescas y aromas de trufa	14,00€	Tinto crianza con cuerpo
Oreja Brava (oreja de cerdo con patatas)	14,00€	Tinto con crianza
Raviolis trufados de foie y funghi	13,00€	Blanco con madera
Carrillera ahumada sobre crema de piquillo confitado	14,00€	Tinto con crianza
Confit de pato con "coulis" de frutos rojos	15,00€	Rosado con acidez
Entraña de ternera con chimichurri y patata brasa	16,00€	Vino de Toro

A LA BRASA...

MARIDAJE RECOMENDADO

Parrillada de verduras	13,00€	Vino fino de Jerez o blanco con crianza
Patatas enteras a la brasa con mojo picón	11,00€	Tinto con crianza
Morcilla de Burgos sobre crema de pimiento rojo	9,00€	Tinto con crianza
Pulpo a la brasa con crema de patata y ajo	23,00€	Blanco con madera o vino rosado
Tira de cerdo ibérico a la brasa con "mirepoix" vegetal	24,00€	Tinto Crianza Bobal
Costillar de cerdo a la barbacoa	23,00€	Tinto Crianza
Costillón de ternera en cocción lenta con crema ahumada de tapioca y su glasa (recomendado para 2 personas)	38,00€	Tinto crianza con cuerpo

POSTRES

MARIDAJE RECOMENDADO

Tarta del chef de queso y helado artesano	8,50€	Dominio de la Vega, vi de gel
Brownie artesano de chocolate y nueces	8,50€	Oporto Messias Tawny
Torrija de vainilla	8,50€	Pedro Ximénez Romate

Roje
Picota
VINOTECA

LA VINOTECA

BLANCOS JÓVENES

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Tarima Mediterráneo	2022	Merseguera, Moscatel	Alicante	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€
José Pariente	2023	Verdejo	Rueda	19,90€	11,50€
Viñas del Vero Gewürztraminer	2022	Gewürztraminer	Somontano	20,13€	12,05€
Camiño dos Faros	2023	Treixadura, Torrontés y otras variedades	Ribeiro	18,70€	11,25€
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€
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€
Mustillant Rosat de aguja (ecológico)	s.a.	Syrah, Merlot	Penedés	14,50€	7,40€
Enate Rosado	2024	Cavernet Sauvignon	Somontano	18,10€	11,00€

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€
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€
Veuve Clicquot	s.a.	P. Noir, Chardonnay, P. Meunier	Champagne	120,00€	-
Dom Pérignon	s.a.	P. Noir, Chardonnay, P. Meunier	Champagne	236,50€	236,50€

***Las añadas podrían 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	2022	Tempranillo	Ribera del Duero	18,25€	10,95€
Madriguera	2021	Monastrell	Valencia	15,00€	8,50€
Massaluca	2023	Garnacha	Terra Alta	17,55€	10,60€
Pepe Mendoza	2023	Monastrell, Giró	Alicante	18,00€	11,00€
Vermell	2018	Monastrell, Garnacha T., Mandó	Valencia	16,85€	10,10€
La Quinta de Rafa	2022	Garnacha Tintorera	Almansa	14,80€	7,80€
Cuesta del Herrero	2022	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha Tinta	Pago de Aylés	20,50€	12,40€

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€
Clos del Mas (ecológico y biodinámico)	2019	Garnacha, Manzuela, Cabernet	Q. Priorat	23,10€	17,00€
Carmelo Rodero Crianza	2021	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Ribera del Duero	35,45€	24,35€
X Cent	2021	Garnacha, Syrah	Terra Alta	26,40€	15,85€
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€
Viña Alberdi	2023	Tempranillo	C. Rioja	23,60€	16,40€
Enrique Mendoza	2023	Cabernet Sauvignon, Monastrell	Alicante	21,80€	13,15€

CRIANZA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Cinc Abadal	2020	Merlot	D.O. Pla de Bages	20,90€	12,50€
Valle García	2015	Syrah	Toledo	41,55€	31,20€
Pago de Carrovejás	2022	Cavernet S., Merlot, Tempranillo	Ribera del Duero	40,00€	36,00€
Enrique Mendoza	2017	Cabernet Sauvignon, Monastrell	Alicante	21,80€	13,15€
Mauro	2022	Tempranillo, Syrah	Castilla y León	61,40€	46,00€

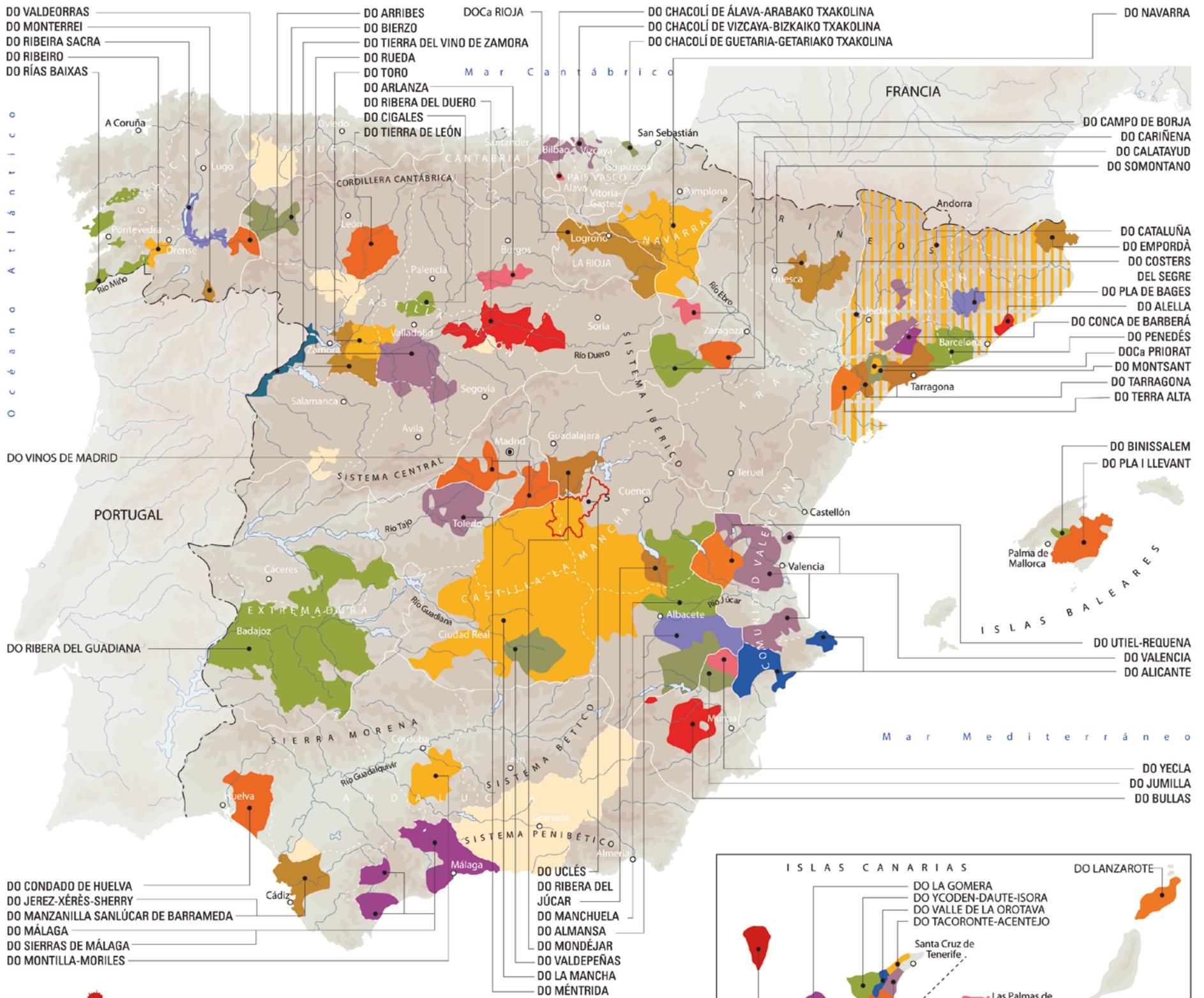
RESERVA

	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
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€
Viña Ardanza	2019	Tempranillo, Garnacha	C. Rioja	50,60€	38,00€

DE AUTOR

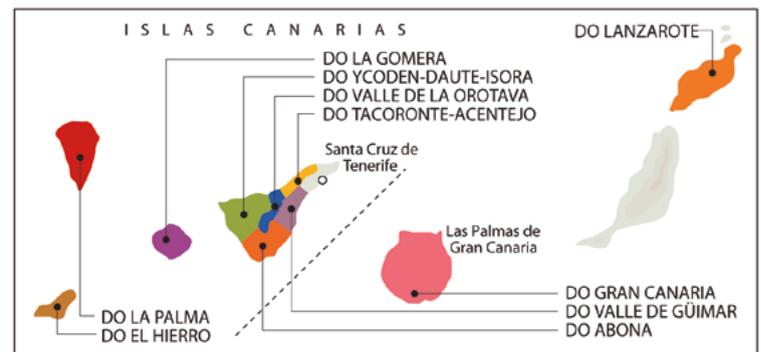
	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Finca Monasterio	2016	Tempranillo y otras	C. Rioja	31,15€	23,25€

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



**Rojos
picota**
VINOTECA

**VINOS
de ESPAÑA**



100 km