


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 Nivarius Tempranillo Blanco

Bodega Nivarius

Uva: 100% Tempranillo blanco.

Procedencia D.O. Ca Rioja

Graduación 13,5 % vol.



Nota de Cata

Color amarillo pajizo, brillante, con reflejos. Buena intensidad en **nariz**, marcados aromas de frutas, aromas a flores blancas y ciertos toques minerales. En **boca** es fresco y equilibrado con amplias sensaciones en boca, buena acidez, y un agradable final.

PVP Copa 3,65€
PVP Botella 19,95€

**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€

**Rojos
Picota**
VINOTECA

OSTRAS!

Del Delta del Ebro

Recien cultivadas
de nuestra cuerda en

MUSCLARIUM



4,10€
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



**Rojas
Picota**
VINOTECA

El mes del
Espárrago
triguero

del 1 al 5 de Septiembre
**Crema tibia de trigueros,
pintada y foie**

del 6 al 12 de Septiembre
**Cuajo de trigueros, cordero
y rabanito encurtido**

del 13 al 19 de Septiembre
**Salteadito de trigueros,
chalotas y pollo mechado**

del 20 al 30 de Septiembre
Revuelto de trigueros y oreja

Prueba nuestros platos por

9,75€

IVA INCLUIDO



Las sugerencias de nuestro chef en otoño

Pluma ibérica con alcachofa de Benicarló confitada y crema de castañas

Iberian pig with confit Benicarló artichoke
and chestnut cream
Porc ibérique avec artichaut Benicarló confit
et crème de marrons

23,30€
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

7,00€
IVA INCLUIDO



Setas de temporada salteadas con pato, huevo a baja temperatura y parmesano

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

20,65€
IVA INCLUIDO



MENÚ EJECUTIVO DE OTOÑO



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



ENTRANTE

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

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

Guiso marinero de calamar y gamba

Crema de calabaza y queso azul

SEGUNDOS

Merluza 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 19,60€ 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	3,00€
Lo Bernat	Caramelo y flor de almendro	s/e.	Terra Alta	3,00€
Carmeleta Vermouth Orange	Azahar, raíces y hojas de naranjo	s/e.	Valencia	4,20€
Priorat Natur Blanco Reserva	Toques balsámicos y especiados	Garnacha, Macabeo y Px	Priorato	4,20€
Gaire Tinto	Fruta madura, hierbas silvestres, floral	s/e.	Matarranya	4,40€
Lacuesta Rojo Reserva	Amargo, aromático, con fondos torrefactados	s/e.	La Rioja	4,20€
Petroni Rojo Reserva	Frutas maduras, vainilla, con matices balsámicos	Albariño	Galicia	5,95€

CERVEZAS

	PVP		PVP
Caña Heineken	2,90€	Guinness rubia	4,95€
Caña Águila sin filtrar	3,20€	18/70 la Rubia	3,40€
Pinta Heineken	4,20€	Lagunita IPA	4,70€
Pinta Águila sin filtrar	5,70€	Lefte (pale ale belga)	3,95€
Heineken	3,40€	Paulaner 50cl	8,50€
Alcázar	3,40€	Águila Radler	3,40€
Voll Damm Doble Malta	3,95€	Heineken sin	3,40€
Cruzcampo sin gluten	3,40€	Amstel Oro 0,0	3,40€
Sol	3,95€	Badum (cerveza de alcachofa artesana de Peñíscola)	3,95€

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€
Camiño dos Faros	2023	Treixadura, Torrontés y otras variedades	Ribeiro	3,25€
Blanc d'Enguera	2021	Verdil, Sauvignon B.Chardonnay, Viognier	Valencia	2,85€
Viñas del Vero Gewürztraminer	2022	Gewürztraminer	Somontano	3,70€
Rebels de Batea	2021	Garnacha Blanca	Terra Alta	3,25€

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€
Finca Eláez Nostrum	2020	Cencibel, Merlot, Syrah	El Bonillo (Albacete)	4,00€
Manga de Brujo	2021	Garnacha, Tempranillo, Syrah y Mazuelo	Calatayud	3,75€
Viña Alberdi	2013	Tempranillo	C. Rioja	4,35€
Vivanco	2017	Tempranillo	C. Rioja	3,25€

***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	empranillo 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€
Chivite Las Fincas	2023	Garnacha, Tempranillo	IGP Vino de la Tierra 3 Riberas	3,10€

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*



Roje
Picota
VINOTECA

LA TAPERÍA

FRESCOS Y ATEMPERADOS...

	TAPA	RACIÓN	MARIDAJE RECOMENDADO
Ensalada templada de sepia con vinagreta del chef	-	14,90€	Cava Rosado
Paleta de Ibérico al corte D.O. Extremadura	-	17,40€	Tintos, blancos secos con madera, finos...
Carpaccio de pulpo con vinagreta de lima y pimienta rosa	-	17,10€	Albariño o Chardonnay
Salpicón de pulpo de la lonja y mango	11,50€	18,95€	Cava o vino rosado
Tataki de salmón, puré de patata y emulsión de pimentón de la Vera	-	18,70€	Blanco con madera, o rosado con intensidad
Tomates con ventresca de bonito, mozzarella, cebolla tierna y pesto	-	14,20€	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	8,50€	15,10€	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	7,30€	12,10€	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	8,90€	14,40€	Blanco joven con acidez
Huevos rotos ecológicos Rojo Picota (con crema de chorizo ibérico)	-	13,60€	Vino tinto roble o cava rosado
Huevos rotos ecológicos con setas frescas y aromas de trufa	-	13,60€	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	10,20€	18,10€	Rosado con acidez
Entraña de ternera con chimichurri y patata brasa	-	12,65€	Vino de Toro

A LA BRASA...

	TAPA	RACIÓN	MARIDAJE RECOMENDADO
Parrillada de verduras	-	12,45€	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	7,95€	11,90€	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	-	25,10€	Tinto Crianza Bobal
Costillar de cerdo a la barbacoa	-	22,45€	Tinto Crianza
Costillón de ternera en cocción lenta con crema ahumada de tapioca y su glasa (recomendado para 2 personas)	-	34,50€	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 44,40€ 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 33,50€ 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 Otoño" (Mínimo 2 personas) PVP 42,00€ p.p.

Blanc d'Enguera (Verdil, Sauvignon B.Chardonnay, Viognier, Valencia) - **Setas de temporada salteadas con pato, huevo a baja temperatura y parmesano**

Vermell (Monastrell, Garnacha T., Mandó - Valencia) - **"All i pebre" de mar y montaña**

Finca Élez Nostrum (Finca Élez Nostrum - El Bonillo, Albacete) - **Pluma ibérica con crema de castañas y alcachofas a la brasa**

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€
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€
Lagar d'Amprius	2021	Chardonnay	Matarraña, Bajo Aragón	18,15€	10,90€
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€
Chivite las Fincas	2023	Garnacha, Tempranillo	Vino de la Tierra 3 Riberas	16,20€	9,70€

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€
Madriguera	2021	Monastrell	Valencia	15,00€	8,50€
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€
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€
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€
Cinc Abadal	2020	Merlot	D.O. Pla de Bages	20,90€	12,50€
Valle García	2015	Syrah	Toledo	41,55€	31,20€
Finca Élez Nostrum	2020	Cencibel, Merlot, Syrah	El Bonillo (Albacete)	21,80€	13,15€
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€

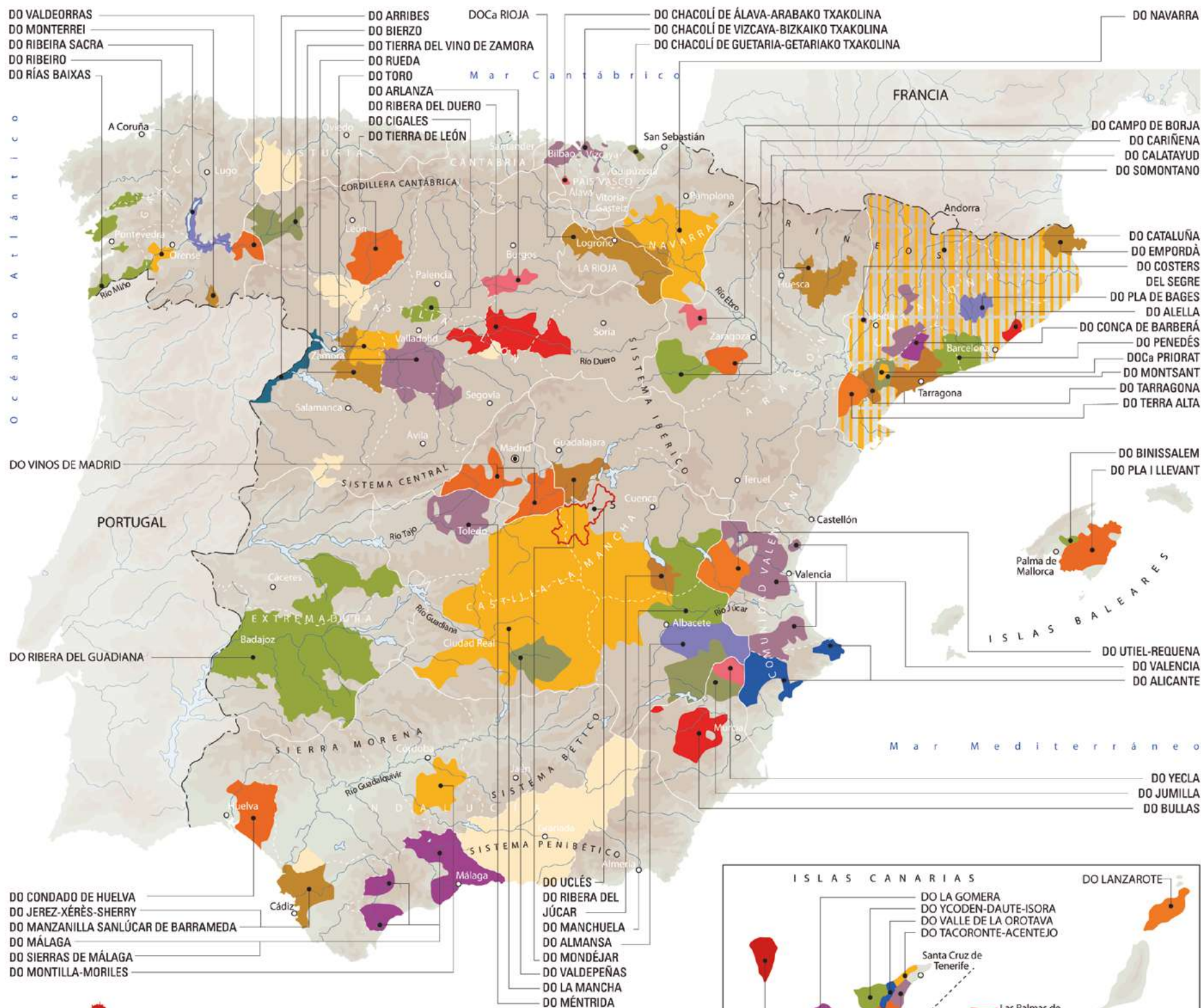
GRAN RESERVA

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

DE AUTOR

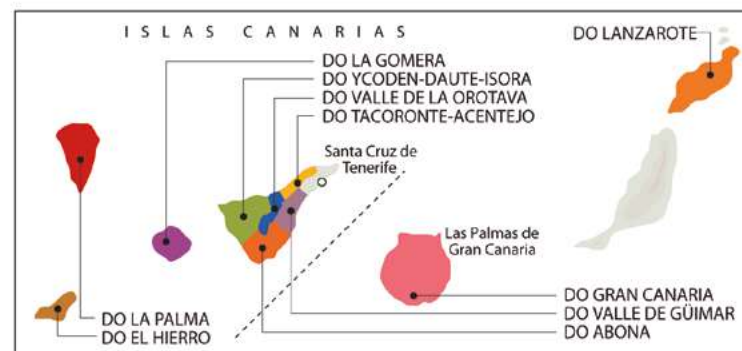
	AÑADA	VARIEDAD	D.O.	PVP	PVP LLEVAR
Finca Monasterio	2016	Tempranillo y otras	C. Rioja	31,15€	23,25€
Mauro	2015	Tinta fina	Castilla y León	61,40€	46,05€
Magnanimus	s.a.	Merlot, Syrah, Cabernet	Castellón	19,90€	11,95€

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



**Rojos
picota**
VINOTECA

**VINOS
de ESPAÑA**



100 km