

La Gourmetería

DE LA TIENDA A LA MESA

IBÉRICOS Y QUESOS

	1/2	1
· Jamón Ibérico Etiqueta Verde	11'9 €	19'5 €
· Chorizo Ibérico Bellota	6'5 €	9'5 €
· Salchichón Ibérico Bellota	6'5 €	9'5 €
· Lomito Ibérico Bellota	9'5 €	16'5 €
· Chicharrón de Cádiz		7'5 €
· Queso Curado	8'9 €	15'0 €
· Quesos Variados	8'5 €	14'5 €
· Quesos Especiales	11'0 €	17'0 €
· Variado de Ibéricos		24'0 €
· Retorta del Casar pequeña		11'0 €
· Crema de queso Payoyo (para untar)		7'9 €

CONSERVAS

· Habitas Baby (Servidas templadas, con huevo y jamón)		13'5 €
· Alcachofas Braseadas (Servidas con virutas de jamón)		14'5 €
· Paté de Perdiz		6'9 €
· Gilda "La del Norte" (ud.)		2'6 €
· Anchoas del Cantábrico '00' (ud.)		2'4 €
· Matrimonios con Salmorejá y AOVE		16'9 €
· Anchoa del Cantábrico en tostá		6'5 €
de Mantequilla de Ajo Negro y Tomate (2ud.)		
· Anchoa en Mantequilla ECO	13'9 €	23'5 €
· Anchoas Mariposa 18m./md (5-6ud)		20,0 €
· Morrillo de Atún Salvaje en AOVE		13'0 €
· Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba		14'5 €
· Ventresca de Atún Salvaje de Almadraba		11'0 €
· Mejillones en Escabeche		8'9 €
· Navajas Premium Espinaler		21'5 €
· Sardinillas		7'5 €
· Chipirones en su Tinta		14'5 €
· Atún en Manteca o Atún Encebollado		11'0 €
· Melva de Almadraba		8'9 €
· Huevas de Merluza en Aceite Picante		9'9 €
· Sardinillas en Escabeche "Los Peperetes"		13'9 €
· Mejillones en Escabeche "Los Peperetes"		15'5 €
· Pulpo al Pimentón "Los Peperetes"		21'0 €
· Zamburiñas Gallegas "Los Peperetes"		16'5 €

DE LA COCINA A LA MESA

NUESTRAS COSITAS

	1/2	1
· La Ensaladilla de 'La Gourmetería'	6'5 €	10'5 €
· Tomate Castellano con Ventresca y AOVE		11'0 €
· Burrata de Cabra, ensalada hoja de roble, Tomate H.T y AOVE		14,0 €
· Guacamole al Momento con Regañás de pimentón		9'9 €
· Tortilla de Papas Trufada		9'5 €
· Foie Micuit con Queso de Cabra y Polvo de pistacho		10'5 €
· Papas Alibravas		6'9 €
· Croquetas (Jamón Ibérico o Sugerencia)	6'5 €	9'5 €
· Lomo en Manteca de la Abuela	6'5 €	9'5 €
· Brioche de Langostino y su jugomayo (mín. 2ud.)		4,6 €/ud
· Brioche de Carrillada (mín. 2ud.)		4'6 €/ud
· Tostitas de Atún Rojo, con mayo picante y brotes (2ud.)		10'0 €
· Mollete de Máximo con Chicharrones,		8'9 €
Queso de Tetilla Ahumado, Mayo de Cítricos, Brotes y Tomate		
· Rebaná de Presa Queso Payoyo y Salmorejo		10'5 €
· Flamenquín Cordobés		13'9 €
· Papas Especiadas Huevo Campero, Salsa Munch y Presa Ibérica		15'0 €

DE LA PARRILLA

LA BUENA CARNE

· Entrecot de Vaca Mad. 30 días		23'0 €
· Presa Ibérica "Mateos Padilla"		19'5 €

MARAVILLAS DE NUESTROS MARES

· Tarantelo de Atún Rojo Salvaje de Almadraba "Gadira"		24,0 €
· Lingote de Atún Rojo Salvaje de Almadraba "Gadira"		19'9 €
· Pata de Pulpo		18,5 €

VERDES BRASEADOS

· Espárragos con Verduras a la Parrilla		12'5 €
---	--	--------

POSTRES

· Nuestra versión de Milhojas con Chocolate Blanco al Baileys y Toffee, estilo 'Wherters'		6,0 €
· Tarta de Queso al Horno		5'7 €
· Brownie de Chocolate templado con Helado de Mascarpone		5'9 €
· Sugerencia de Postre casero		6'0 €

· Servicio de Pan 1€ p/p. | Todos nuestros precios incluyen IVA.

VERMUT

	COPA
• Antakira DO Málaga / Moscatel	3'7 €
• Vittore Orange D.O. València	4'0 €
• La Copa Blanco Glez-Byass DO Jerez-Xérès-Sherry	4'0 €
• Lustau Blanco DO Jerez-Xérès-Sherry	4'5 €
• Lustau Rojo DO Jerez-Xérès-Sherryha	4'5 €

GENEROSOS

	COPA
• Tradición Fino / DO Jerez-Xérès-Sherry	5'5 €
• La Panesa Fino / DO Jerez-Xérès-Sherry	6'5 €
• Nave Trinidad Manzanilla en Rama / Sanlúcar de Bda.	3'5 €
• El Tresillo Amontillado / DO Jerez-Xérès-Sherry	6'5 €
• Gran Barquero Amontillado 25 A. / DO Jerez-Xérès-Sherry	5'0 €
• Maestro Sierra Oloroso / DO Jerez-Xérès-Sherry	4'7 €
• Gran Barquero Oloroso / DO Jerez-Xérès-Sherry	5'0 €
• Almacenista Lustau Palo Cortado / DO Jerez-Xérès-Sherry	5'0 €
• Solera Cayetano del Pino Palo Cortado / DO Jerez-Xérès-Sherry	6'5 €
• Antakira Dulce DO Málaga / Moscatel	2'9 €
• Dulce Maestro DO Málaga / Moscatel	3'7 €
• Jorge Ordóñez N°1 DO Málaga / Moscatel	3'9 €
• PX Hidalgo DO Jerez-Xérès-Sherry / Pedro Ximénez	3'7 €

BLANCOS

	COPA	DESCORCHE
• Sotavento DO Rueda / Verdejo	3'2 €	17'5 €
• Editor Blanco Joven DO Ca Roja / Viura, Malvasía	3,2 €	17,0 €
• La Niña de mis Ojos Blanco Semidulce	3'0 €	16'9 €
• Rula DO Rías Baixas / Albariño	3'5 €	18'5 €
• La Poda DO Valdeorras / Godello	3'6 €	19'5 €
• Cloé Ronda (Málaga) / Chardonnay	3'6 €	19'5 €
• El Muelle de Olaso VT Cádiz / Palomino Fino		21'0 €
• Carrasviñas Ferment. Barrica DO Rueda / Verdejo		18,0 €
• Pío del Ramo DO Jumilla / Chardonnay Ferment. Barrica		19'0 €
• Blanca & Radiante DO Campo de Borja / Garnacha Blanca		18'5 €
• Old Hands Yecla DO Yecla / Sauvignon Blanc		17'0 €
• Talendo DO Ribeiro / Godello, Treixadura		18'5 €
• La Caña DO Rías Baixas / Albariño		23'5 €
• Casa de Outeiro Uvas seleccionadas. DO Ribeira Sacra / Godello		27'9 €
• Ametzol Getariako Txakolina Hondarribi Zuri y Beltza		17,0 €
• Allende Blanco DO Ca Rioja / Viura		32'5 €
• Chocolate DO Ca Rioja / Malvasía, Viura, Tem. Blanco, Gar. Blanca		31'0 €
• Alejairén Crianza DO La Mancha / Airén		29'5 €
• Beade Orixe DO Ribeiro / Treixadura, Godello, Albariño. 24m Barrica		32'5 €
• Pazo Barrantes DO Rías Baixas / Albariño		54,0 €
• Gran Veigadares 2012 Albariño		65,0 €
• Capellanía Marqués de Murrieta DO Ca Rioja / Viura		79,0 €

ROSADOS

	COPA	DESCORCHE
• Izadi Larrosa Rose DO Ca Rioja / Garnacha	3'5 €	19'5 €
• Cloe Rosé DOP Sierras de Málaga / Garnacha		18'9 €
• Roselito DO Ribera del Duero / Albillo y Tinta Fina		22,5 €

TINTOS

	COPA	DESCORCHE
• RippaDori Roble DO Ribera del Duero / Tempranillo	3'1 €	17'5 €
• Hito DO Ribera del Duero / Tempranillo	4'0 €	22'0 €
• Izadi Crianza DO Ca Rioja / Tempranillo	3'1 €	18'5 €
• Flor de Vetus DO Toro / Tinta de Toro	3'1 €	17'5 €
• Los Frontones DOP Sierras de Málaga / Syr, C. Sauv, Temp.	3'5 €	19'0 €
• Buche DO Extremadura / Tempranillo	3'5 €	19'0 €
• Heredad26 DO Bierzo / Mencía	3'3 €	18'0 €
• 12 Lunas DO Somontano / Garnacha		21'5 €
• Malvájio DOP Sierras de Málaga / Syrah, C. Sauv., P. Verdot		23'5 €
• Cortijo Los Aguilares DOP Sierras de Málaga / Temp., Garn., Syrah		19'5 €
• Pago El Espino DOP Sierras de Málaga / P. Verdot, Syrah, Temp.		26'5 €
• Jaqima DOP Sierras de Málaga / Syrah, Garnacha Natural y Eco		27'5 €
• Doble 12 DOP Sierras de Málaga / Cab. Sauvignon, Merlot		27,9 €
• Ramos Paul 2006 DOP Sierras de Málaga / Temp, C.Sau., Syr., Merlot		54'5 €
• Mercure DO Sierras de Málaga / Petit Verdot		90,0 €
• Garum VT Cádiz / Merlot, Petit Verdot, Syrah		23'0 €
• Taberne 2016 VT Cádiz / Syrah		31'0 €
• Zarihs DO Campo de Borja / Syrah		24'0 €
• Filarmonía DO Yecla / Monastrell, Syrah, Cab. Sauvignon		19'0 €
• Pétalos del Bierzo DO Bierzo / Mencía		29'0 €
• Camins del Priorat DO Priorat / C.Sauv, Cariñ., G.Tinta, Merlot, Syrah		31'5 €
• 912 Altitud DO Ribera del Duero / Tempranillo		19,5 €
• RippaDori Crianza DO Ribera del Duero / Tempranillo		24,0 €
• Antídoto DO Ribera del Duero / Tempranillo		22'5 €
• Emilio Moro DO Ribera del Duero / Tempranillo		29'9 €
• Arzuaga DO Ribera del Duero / Tempranillo		39,5 €
• Pago Santa Cruz DO Ribera del Duero / Tempranillo		74,5 €
• Vega Sicilia Valbuena 5° 2017 DO Rib. del Duero / T.Fina, Merlot		199'0 €
• Ortega Ezquerro Cza. DO Ca Rioja / Tempranillo		20'0 €
• Marqués de Murrieta Rva DO Ca Rioja / Temp, Grac, Mazu, G.Tinta		32'5 €
• 'El Regalo' Viñedo Singular Izado DO Ca Rioja / Tempranillo		43'5 €
• Malpuesto Rioja Alavesa / Tempranillo		52'0 €
• Castillo de Ygay 2011 DO Ca Rioja / Tempranillo, Mazuelo		255'0 €

ESPUMOSOS

	COPA	DESCORCHE
• Seseo Moscato 5.5 Cond. Huelva / Moscatel de Alejandría	3'0 €	16'5 €
• Dom. de Requena Blanco y Rosado / Cava	3'5 €	18'0 €
• Alegría de Tharsys Cava Cava Semidulce / Chardonnay, Bronx		19'5 €
• Botani Muscat Espumoso DO Málaga / Moscatel de Alejandría		21'5 €
• Juve&Camps C. Púrpura DO Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada		18'9 €
• Pago Tharsys Millésime Brut Rsva Blanco y Rosado / Chardonnay		29'5 €
CHAMPAGNE		
• Secret Selection Brut AOC Champagne / P. Meunier, P. Noir		45'0 €
• Tarlant Rosé Brut AOC Champagne / Chardonnay, P. Noir		95'0 €
• Larmandier-Bernier Latitude AOC Champagne / Chardonnay		85'0 €