

# PiCtUra



MANDARIN ORIENTAL  
RITZ MADRID

## BIENVENIDO

### WELCOME

Encantados de darle la bienvenida a Pictura, el espacio más placentero de Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Un espacio de inspiración museística, que nos traslada al cercano Museo del Prado.

La propuesta que le ofrecemos combina las referencias clásicas con las más innovadoras. Asimismo, tendrá la oportunidad de degustar por primera vez nuestro concepto Liquid Cuisine creado junto a Quique Dacosta, galardonado con siete estrellas Michelin.

Descubra también nuestra oferta de Free Spirits, una experiencia concebida desde el arte de la mixología más purista.

*We are delighted to welcome you to Pictura, the most playful space at Mandarin Oriental Ritz, Madrid. A venue inspired by the museum world, bringing us even closer to the Museo del Prado.*

*Alongside essential classic cocktails, we offer some innovative cocktails.*

*You can also enjoy our "Liquid Cuisine" concept created with Quique Dacosta Restaurant, awarded seven Michelin stars.*

*Immerse yourself in our "Free Spirits" proposal. An experience conceived as a refined and in-depth study of the art and craft of mixology.*

QUIQUE DACOSTA

## SELECCIÓN CAVIAR QD

### CAVIAR SELECTION QD

#### BELUGA

Beluga Tsar Imperial (Huso Huso)

Petrossian

Origen: Bulgaria

50g - 920€

Beluga (Huso Huso)

Origen: Irán

30g - 300€

50g - 500€

#### OSSETRA

Ossetra Royal

Petrossian

Origen: Irán / Uruguay / Polonia

30g - 145€

50g - 250€

125g - 535€

Ossetra iraní

Origen: Irán

30g - 130€

50g - 215€

#### NACARII

Río Frío Caviar Nacarii

Río Frío Origen: España

50g - 280€

120g - 595€

#### KALUGA

Kaluga

50g - 320€

Híbrido Kaluga / Hybrid Kaluga

20g - 100€

50g - 250€

## PARA PICAR

### STARTERS

Jamón de Bellota 100% ibérico Torreón

*Torreón acorn-fed 100% Iberian ham*

(GL) (Sin lácteos – *Lactose free*)

49€

Ostras al natural Gillardeau con salsa Mignonette (3 unidades)

*Gillardeau natural oysters with Mignonette sauce (3 pieces)*

(ML, PS, SF, CR, SG) (Sin lactosa – *Lactose free*) (Sin gluten – *Gluten free*)

33€

Popcorn de pollo con salsa dulce & picante

*Chicken popcorn with sweet & spicy sauce*

(GL, SJ, SE, AP) (Sin lactosa – *Lactose free*)

22€

Lomo de wagyu con salsa tonkatsu

*Wagyu beef with tonkatsu sauce*

(GL, HV, SJ) (Sin lactosa – *Lactose free*)

68€

Bikini de jamón y queso

*Ham & cheese sandwich*

(GL, HV, FC, LT, SE, MZ, PS)

22€

Sándwich de wagyu crujiente con emulsión de jalapeños

*Crispy wagyu sandwich with jalapeños emulsion*

(LT, GL, HV, SF, PS, MZ)

26€

Brioche de bogavante y centolla con aguacate

*Lobster and spider crab brioche with avocado*

(HV, LT, GL, CR, PS, ML, SF)

48€

Tosta de ceviche de pulpo

*Octopus ceviche tostada*

(PS, ML, SF, CR) (Sin Gluten – *Gluten free*)

26€

Tosta de ceviche de corvina

*Sea bass ceviche tostada*

(PS, ML, SF) (Sin Gluten – *Gluten free*)

26€

Baba Ganoush de berenjena

*Eggplant Baba Ganoush*

(GL, SE) (Sin lactosa – *Lactose free*)

22€

Carpaccio de wagyu, mostaza y vinagreta balsámica  
*Wagyu carpaccio, mustard and balsamic vinaigrette*  
(MZ, GL, SF) (Sin lactosa – *Lactose free*)  
28€

Croquetas de jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*  
(LT, HV, GL, SJ, MZ)  
24€

Selección de quesos  
*Cheese selection*  
(LT, GL, HV)  
28€

Hummus con crudités de verduras y pimentón  
*Hummus with vegetable crudités and sweet paprika*  
(SE, SL, SG) (Plato vegano – *Vegan dish*) (Sin gluten – *Gluten free*)  
22€

Anchoas López en focaccia (2 unidades)  
*López anchovies on focaccia (2 pieces)*  
(GL, LT, FC, PS, SL)  
20€

Salmón ahumado sobre blini con crema agria  
*Smoked salmon on blini with sour cream*  
(LT, PS, GL, HV) (Plato sostenible – *Sustainable dish*)  
28€

Láminas de atún rojo del Mediterráneo, leche de tigre cremosa de ají amarillo  
*Slices of Mediterranean red tuna, leche de tigre with yellow chilli*  
(PS, ML, CR, SJ, SG) (Sin gluten – *Gluten free*)  
28€

Chuletitas de cordero a la parrilla con patatas al romero  
*Grilled lamb chops with rosemary potatoes*  
(SF, AP, SJ, SG) (Sin gluten – *Gluten free*)  
42€

## POSTRES DESSERTS

Milhojas Ritz  
*Millefeuille Ritz*  
(HV, GL, LT, FC, SJ)  
14€

Tarta de queso  
*Cheesecake*  
(LT, HV) (Sin Gluten – *Gluten Free*)  
14€

*Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.*

*Please let your waiter know if you have any allergies or require information on the ingredients used in our dishes.*

*El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022)*

*The raw fish that is used in our dishes is previously frozen, as established by the current legislation for the prevention of anisakis (R.D. 1021/2022)*

*100 % de compra responsable de pescado y marisco 100% responsible procurement of fish and seafood*

*Nuestras carnes provienen de granjas de proximidad y nuestros pescados están certificados por prácticas de pesca sostenible.*

*Our meat comes from local farms, and our fish are certified by sustainable fishing practices*

## LOS CLÁSICOS

### THE CLASSICS

20€

Ajustándonos a los cánones y haciendo las delicias de los más puristas,  
no se pierda nuestra selección de clásicos.  
*Adhering to the traditional standards and delighting purists, do not miss our selection of classics.*

### MARTINIS

Obra maestra de la mixología, déjate seducir por el encanto intemporal y la sofisticación de estos clásicos reinventados para los amantes del buen gusto.  
*A masterpiece of mixology, let yourself be seduced by the timeless charm and sophistication of these reinvented classics for lovers of good taste.*

### HOUSE MARTINI

Ginebra Tanqueray Ten o vodka Ketel One, vermut Noilly Prat Dry  
*Tanqueray Ten gin or Ketel One vodka, Noilly Prat Dry vermouth*

### MARTÍNEZ

Ginebra Tanqueray Ten, vermut Carpano Antica Formula, Amer Picon,  
licor de Maraschino, amargo de naranja  
*Tanqueray Ten gin, Carpano Antica Formula vermouth, Amer Picon, Maraschino liquor, orange bitter*

### ALASKA

Ginebra Tanqueray Ten, Chartreuse Amarillo, amargo de naranja  
*Tanqueray Ten gin, Yellow Chartreuse, orange bitter*

### BALMORAL

Tío Pepe en rama, Drambuie, amargo de Angostura  
*Tío Pepe "en rama", Drambuie, Angostura bitter*

### VESPER

Ginebra Tanqueray Ten, vodka Ketel One, Lillet Blanc  
*Tanqueray Ten gin, Ketel One vodka, Lillet Blanc*

## UNFORGETTABLE CLASSICS

20€

El significado primigenio de aperitivo no era otro que pensado "para abrir el apetito",  
como lo es este repertorio de alta graduación.

¡Bienvenido!

*The original meaning of aperitif was no other than to "whet the appetite", just like this high-proof repertoire. Welcome!*

### FITZGERALD

Ginebra Bombay Premier Cru, lima, azúcar líquido y amargo de Angostura  
Bombay Premier Cru gin, lime, simple syrup and Angostura bitter

### AVIATION

Ginebra Tanqueray Ten, licor Maraschino, zumo de limón, licor de violetas  
Tanqueray Ten gin, Maraschino liqueur, lemon juice, violet liqueur

### FLORIPA

Cachaça Leblon, Aperol, zumo de limón y fruta de la pasión  
Cachaça Leblon, Aperol, lemon juice and passion fruit

### LOOKS FAMILIAR

Tequila Patrón Silver, Whisky Ardbeg Ten, Amer Picon, agave y amargo de Angostura  
Patrón Silver Tequila, Ardbeg Ten, Amer Picon, agave and Angostura bitter

### ELDERFLOWER MARTINI

St. Germain liqueur, vermut seco, zumo de limón y clara de huevo  
St. Germain liqueur, dry vermouth, lemon juice and egg white

### DAIQUIRI

Ron Diplomático Blanco, azúcar líquido, zumo de lima  
Diplomático Blanco rum, simple syrup, lime juice

### GIN FIZZ

Ginebra Tanqueray Ten, azúcar líquido, clara de huevo, zumo de limón, agua soda  
Tanqueray Ten gin, simple syrup, egg white, lemon juice, soda water

### BURNS OF NEEDLES

Whisky Dewar's 12, Carpano, Campari, Benedictine, Fernet Branca, orange bitter  
Dewar's 12 whisky, Carpano, Campari, Benedictine, Fernet Branca, orange bitter

### ROSITA

Tequila Patrón reposado, Martini Bitter, vermut seco, Carpano, amargo de Angostura  
Tequila Patrón reposado, Martini Bitter, dry vermouth, Carpano, Angostura bitter

### OLD FASHIONED

Whisky Bulleit Bourbon, amargo de Angostura, perfume de naranja  
Bulleit Bourbon whisky, Angostura bitter, orange essence

#### RUSTY NAIL

Whisky Dewar's 15, Drambuie, amargo de Angostura  
Dewar's 15 whisky, Drambuie, Angostura bitter

#### WHITE LADY

Ginebra Tanqueray Ten, Cointreau, zumo de limón  
Tanqueray Ten gin, Cointreau, lemon juice

#### PALOMA

Tequila Don Julio Blanco, soda de pomelo, zumo de lima  
Don Julio tequila Blanco, pink grapefruit soda, lime juice

#### CHAMPENOISE

Elegancia y efervescencia  
*Elegance and effervescence*

25€

#### CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac Courvoisier VSOP, Cointreau, amargo de Angostura, terrón de azúcar moreno,  
Moët & Chandon Brut Impérial

*Courvoisier VSOP cognac, Cointreau, Angostura bitter, brown sugar cube, Moët & Chandon Brut Impérial*

#### FRENCH 75

Ginebra Tanqueray Ten, Moët & Chandon Brut Impérial, zumo de limón  
*Tanqueray Ten gin, Moët & Chandon Impérial, lemon juice*

#### PASSION FRUIT MARTINI

Vodka Ketel One, zumo de fruta de la pasión, licor de chocolate blanco, Moët & Chandon Rosé  
*Ketel One vodka, passion fruit juice, white chocolate liqueur, Moët & Chandon Rosé*

## FORGOTTEN COCKTAILS

20€

Recuperar los cócteles clásicos olvidados para hacerlos brillar de nuevo  
*Recover forgotten classic cocktails to make them sparkle again.*

### LUCIEN GAUDEN

Ginebra Bombay Sapphire, Cointreau, vermut Noilly Prat Dry, Campari, amargo de naranja  
*Bombay Sapphire gin, Cointreau, Noilly Prat Dry vermouth, Campari, orange bitter*

### PENDENNIS CLUB

Ginebra Tanqueray Ten, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, amargo de Peychaud, zumo de limón  
*Tanqueray Ten gin, Abricot eau de vie Morand, Abricot du Roussillon Giffard, Peychaud bitter, lemon juice*

### ALA LOUISIANE

Whiskey Michter's Rye, vermut Cocchi Storico, Benedictine, Absenta La Fée, amargo de Peychaud  
*Michter's Rye whiskey, Cocchi Storico vermouth, Benedictine, La Fée Absinthe, Peychaud bitter*

### INFANTE

Tequila Entremanos, sirope de almendra casero, zumo de lima  
*Entremanos tequila, homemade orgeat syrup, lime juice*

## LIGHT PROOF COCKTAILS

16€

### ADONIS HIGHBALL

Tío Pepe, tónica, amargo de oliva  
*Tio Pepe, tonic water, olive bitter*

### COCO PASSION

Moët & Chandon Brut, zumo de fruta de la pasión, sirope de chocolate blanco  
*Moët & Chandon Brut, passion fruit juice, white chocolate syrup*

### HUGOLITE SPRITZ

Licor St. Germain, Cava, soda, menta  
*St. Germain liqueur, Cava, soda water, mint*

FREE SPIRITS CÓCTEL  
FREE SPIRITS COCKTAIL  
16€

El terreno sobre el que se erige este hotel fue la quinta de recreo donde los madrileños venían a refugiarse del calor durante el reinado de Isabel II. El vergel, llamado Tívoli, tomaba su nombre de la antigua villa donde los poderosos del Imperio romano pasaban los veranos. Retomando ese espíritu hedonista, Pictura se llena de deidades clásicas que exploran universos cercanos y exóticos.

*The land where this hotel stands today was once the weekend estate where residents of Madrid would seek relief from the summer heat during the reign of Isabella II. The orchard, called Tivoli, was named after the ancient villa where the powerful of the Roman Empire spent the summer season. Embracing this hedonistic spirit, Pictura is filled with classic deities exploring universes, both near and far.*

APOLO'S SELECTION

Seedlip Garden, zumo de uva y mandarina verde, ginger ale, amargo de Angostura  
“El antídoto contra el calor viene de la mano de Apolo en este preparado que es pura frescura”  
*Seedlip Garden, grape and green mandarin juice, ginger ale, Angostura bitter*  
“*Let Apollo help you cool off with this concoction, which is pure freshness*”

CYRENE'S FOREST

Seedlip Garden, zumo de manzana, uva y lima, menta, citronela  
“Todo paraíso tiene su salvaguarda. Las ninfas le protegerán y le envolverán con un toque oriental”  
*Seedlip Garden, lime, apple and grape juice, mint, lemongrass*  
“*Every paradise has its guardian. Nymphs will protect you and embrace you with an Oriental touch*”

DIANA'S SPRING

Seedlip Spice, frutas del bosque, zumo de arándanos y melocotón  
“Un guiño a la protectora del antiguo Ritz, en forma de trago silvestre e indómito.  
Puede encontrarla en nuestro jardín”  
*Seedlip Spice, berries, blueberries and peach juice*  
“*Wild and untamed, this drink honours the protector of the former Ritz. Can be found in our garden*”

PHOEBE'S MOON

Zumo de piña, coco, mango, mandarina  
“Suenan ritmos caribeños. Déjese seducir por el embrujo lunar que nos propone su diosa”  
*Pineapple juice, coconut, mango, mandarin*  
“*The sound of Caribbean rhythms. Fall under the moon spell of the goddess*”

TIVOLI'S GARDEN

Seedlip Citrus, amargo de citronela, zumo de lima y uva, sirope de agave  
“La nocturnidad y alevosía de la Villa y Corte servida en copa Coupé”  
*Seedlip Citrus, bitter lemongrass, lime and grape juice, agave syrup*  
“*The tricks and secrets of the capital city served in a coupe glass*”

## VINOS WINE

### ESPUMOSOS SPARKLING

"Agradezco" Brut Edición Especial Mandarin Oriental Ritz, Madrid

*Macabeo & Chardonnay / D.O. Cava*

12€ / 60€

Moët & Chandon Brut Impérial

*Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir / A.O.C. Champagne*

26€ / 120€

Ruinart Blanc de Blancs

*Chardonnay / A.O.C. Champagne*

48€ / 230€

Dom Pérignon Brut

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier 2017*

120€ / 585€

Bollinger Spécial Cuvée

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

220€

Krug Grande Cuvée Brut 172 Edition.

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

780€

Louis Roederer Cristal Brut

*Chardonnay & Pinot Noir 2015*

895€

### ESPUMOSOS ROSADOS SPARKLING ROSÉ

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

*Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir / A.O.C. Champagne*

30€ / 140€

Ruinart Rosé

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier / A.O.C. Champagne*

48€ / 230€

Bollinger Brut Rosé

*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

305€

Dom Pérignon Brut Rosé

*Pinot Noir & Chardonnay 2009*

1,100€

ROSADO  
ROSÉ

Bodega Château d'Esclans Whispering Angel  
*Cinsault, Garnacha Tinta / A.O.C. Côtes de Provence*  
16€ / 70€

BLANCO  
WHITE

Bodega Herederos de Marqués de Riscal  
Finca Montico  
*Verdejo / D.O. Rueda*  
16€ / 70€

Bodega Gerardo Méndez  
D.O. Ferreiro. Albariño  
*Albariño & Treixadura & Loureira / D.O. Rías Baixas*  
16€ / 70€

Bodega Nathalie & Gilles Févre  
Domaine Févre Chablis  
*Chardonnay / A.O.C. Chablis*  
18€ / 74€

Bodega Belondrade y Lurton  
*Verdejo 2022 / D.O. Rueda*  
175€

Bodega Domaine Manuel Olivier  
*Chardonnay 2020 / A.O.C. Meursault*  
285€

TINTO  
RED

Bodega Marqués de Riscal  
Finca Torrea  
*Tempranillo & Graciano / D.O. Rioja*  
18€ / 74€

Numanthia  
*Numanthia Tinta de Toro 2018*  
30€ / 140€

Valduero Dos Maderas,  
Tinto Fino  
D.O. Ribera del Duero  
22€ / 100€

Valduero. 6 Años. Tinto Fino 2016  
D.O. Ribera del Duero  
48€/225€

Bodega Roda 2018  
*Tempranillo & Graciano / D.O. Rioja*  
160€

Bodega Hermanos Sastre  
Pago de Santa Cruz. Tinto Fino 2020  
*D.O. Ribera del Duero*  
195€

Bodega Pago de los Capellanes  
Tinto Fino 2019  
*D.O. Ribera del Duero*  
515€

Bodega Hermanos Sastre  
Pesus 2016  
*Tinto Fino, Cabernet Sauvignon & Merlot*  
*D.O. Ribera del Duero*  
950€

Bodega Benjamín Romeo  
Contador 2019  
*Tempranillo / D.O. Rioja*  
1,085€

Vega-Sicilia  
Único. Tinto Fino & Cabernet Sauvignon 2013  
1,800€

Bodega Château Margaux  
Château Margaux 1er Grand Cru Classé 2016  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot*  
*A.O.C. Margaux*  
4,350€

## VINOS FORTIFICADOS POR COPA

### FORTIFIED WINES BY THE GLASS

#### FINOS

##### D.O JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Bodega González Byass  
Fino Tío Pepe. Palomino Fino  
16€

Tío Pepe Fino en Rama  
D.O JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY  
Bodega González Byass. Palomino Fino  
18€

Pedro Ximénez Noe  
25€

## MANZANILLAS

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA  
Bodega Hijos de Rainera Perez Martin  
Manzanilla La Guita. Palomino Fino  
16€

## VINOS DULCES / SWEET WINES

### OPORTO

Bodega Quinta Do Noval  
Noval LBV. Touriga Nacional,  
Touriga franca, Tinta Roriz & otras  
16€

Bodega Quinta Do Noval  
Noval 20 años. Touriga Nacional,  
Touriga franca, Tinta Roriz & otras  
32€

## CERVEZA BEER

Mahou 5\*  
Premium Lager  
10€

Mahou Sin Alcohol Tostada  
*Alcohol-free*  
10€

Mahou Sin Gluten  
*Gluten-free*  
10€

Alhambra Reserva 1925  
*Premium Lager*  
12€

Mahou IPA  
*India Pale Ale*  
12€

Corona  
*Lager*  
12€

La Fallera  
*Craft Beer QD*  
12€

## GINEBRA GIN

Tanqueray  
18€

Tanqueray Sevilla  
18€

Tanqueray Ten  
20€

Tanqueray 0'0  
18€

Bombay Sapphire  
18€

Bombay Premier Cru  
20€

Nordés  
18€

Roku  
18€

Seagram's  
18€

Hayman's Old Tom  
18€

Martin Miller's  
20€

The London N° 1  
20€

Sipsmith  
20€

Hendrick's  
20€

Plymouth  
22€

Gin Mare  
22€

N° 3 London  
22€

Brockman's  
22€

Ki No Bi  
26€

Monkey 47  
26€

Seventy-One Gin  
63€

## RON RUM

Brugal 1888  
22€

Bacardi 8  
20€

Diplomático Planas  
20€

Diplomático Reserva Exclusiva  
20€

Flor de Caña 12 Years Old  
18€

Flor de Caña 25 Years Old  
70€

Flor de Caña 30 Years Old  
465€

Flor de Caña 35 Years Old  
1,060€

Santa Teresa 1796  
22€

Matusalem 15 Years Old  
20€

Havana Club Selección de Maestros

22€

Zacapa 23

26€

Zacapa Xo

60€

Zacapa Royal

105€

## VODKA

Ketel One

18€

Tito's

18€

Belvedere

22€

Grey Goose

24€

Grey Goose VX

40€

Grey Goose Altius

56€

Beluga

24€

Beluga Gold

50€

Belvedere Single Estate Rye

24€

Belvedere 10

70€

## WHISKY

### SELECCIÓN THE MACALLAN THE MACALLAN SELECTION

Macallan 12 Years Old Double Cask  
24€ (50ml)

Macallan 12 Years Old Sherry Cask  
30€ (50ml)

Macallan 15 Years Old Double Cask  
62€ (50ml)

Macallan 18 Years Old Double Cask  
95€ (50ml)

Macallan 18 Years Old Sherry Cask  
125€ (50ml)

Macallan Rare Cask  
105€ (50ml)

Macallan Reflexion  
145€ (25ml) / 280€ (50ml)

Macallan Time Space Mastery  
320€ (50ml)

Macallan Nº 6  
440€ (25ml) / 850€ (50ml)

Macallan 25  
360€ (25ml) / 680€ (50ml)

Macallan 30  
620€ (25ml) / 1,200€ (50ml)

Macallan 40  
2,000€ (25ml) / 3,800€ (50ml)

## BLENDDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label  
20€

Buchanan's 12 Years Old  
22€

Old Parr  
24€

Dewar's 12 Years Old  
20€

Dewar's 15 Years Old  
22€

Chivas 18 Years Old  
26€

Royal Salute  
50€

Johnnie Walker Blue Label  
70€

## HIGHLAND SINGLE MALT

Oban 14 Years Old  
35€

Royal Lochnagar 16 Years Old Special Release  
73€

Glenmorangie Lasanta  
22€

Glenmorangie 18 Years Old  
35€

Dalmore Cigar Malt Reserve  
47€

Dalmore King Alexander III  
85€

Tomatin 30 Years Old  
255€

## SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH

Cardhu 12 Years Old  
18€

Glenfiddich 15 Years Old  
22€

The Balvenie 12 Years Old  
22€

Balvenie 14 Years Old Caribbean Cask  
35€

Cardhu 14 Years Old  
58€

## LOWLAND SINGLE MALT SCOTCH

Auchentoshan Three Woods  
26€

## ISLAY SINGLE MALT SCOTCH

Laphroaig 10  
22€

Caol Ila 12 Years Old  
24€

Ardbeg 5 Years Old  
22€

Ardbeg 10 Years Old  
24€

Lagavulin 16 Years Old  
37€

Bowmore 15 Years Old  
30€

## SKYE SINGLE MALT SCOTCH

Talisker 10 Years Old  
22€

## IRISH

Bushmills 10 Years Old  
20€

## AMERICAN

Jack Daniel's N° 7  
18€

Jack Daniel's Single Barrel  
20€

Bulleit Bourbon  
20€

Bulleit Rye  
20€

Knob Creek Bourbon  
20€

Sazerac Rye  
22€

Maker's Mark 46  
22€

Blanton's Gold  
52€

Willett Pot Reserve  
28€

Michter's Rye  
22€

Michter's Bourbon  
22€

Whisky Angel's Envy Bourbon  
30€

## JAPANESE

Suntory Hibiki Harmony  
47€

Hakushu 12 Years Old  
65€

Yamazaki 12 Years Old  
65€

Yamazaki Puncheon  
295€

Yamazaki Peated Malt  
245€

Yamazaki Mizunara  
375€

Yamazaki 18 Years Old  
670€

Yamazaki 25 Years Old Mizunara  
1500€

Hibiki 30 Years Old  
1,400€

## TAIWANESE

Kavalan Distillery Select  
20€

## TEQUILA

Patrón Silver  
22€

Patrón Reposado  
26€

Tequila Patrón Reposado El Alto  
70€

Don Julio Blanco  
22€

Don Julio Reposado  
26€

Don Julio 70  
35€

Don Julio 1942  
75€

José Cuervo Reserva de la Familia Platino  
26€

José Cuervo Reserva de la Familia Añejo  
67€

Maestro Doble Diamante  
28€

Clase Azul Plata  
40€

Casa Dragones Blanco  
32€

Clase Azul Reposado  
55€

Casa Dragones Añejo  
67€

Casa Dragones Joven  
110€

Herradura Reposado  
22€

Entremanos Blanco  
26€

Volcán de mi Tierra XA  
65€

Komos Reposado Rosa  
44€

## MEZCAL

Mezcal Unión Joven  
22€

Amores Espadín Reposado  
24€

San Cosme Oaxaca  
20€

Los Danzantes Blanco  
24€

Los Danzantes Reposado  
24€

Casamigos  
32€

Mezcal Illegal Joven  
22€

Mezcal Illegal Añejo  
24€

Clase Azul Mezcal Guerrero  
150€

## CACHAÇA

Leblon  
18€

Velho Barreiro  
18€

## BRANDY

Duque de Alba Solera  
18€

Larios 1866  
20€

La Bota Brandy  
32€

Luis Felipe  
40€

Jaime I  
45€

Peinado Solera 100 Años  
70€

## COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.  
20€

Hennessy V.S.  
18€

Courvoisier Napoleon  
25€

Delamain XO Vesper  
50€

Remy Martin Xo  
57€

Hennessy Xo  
63€

Hennessy Paradis (50ml)  
425€

LOUIS XIII  
PENSAR EN EL PRÓXIMO SIGLO  
THINK A CENTURY AHEAD

Cada decantador es el logro de toda una vida de generaciones de maestros bodegueros. Desde sus orígenes en 1874, cada generación de maestros bodegueros selecciona los eaux-de-vie más añejos y preciados para la creación de Louis XIII. Hoy el maestro bodeguero Baptiste Loiseau selecciona los más finos eaux-de-vie, como legado para sus sucesores en el próximo siglo. Una mezcla de hasta 1200 eaux-de-vie, 100% de Grande Champagne.

*Each decanter is the life achievement of generations of cellar masters. Since the origins in 1874, each generation of cellar masters selects in our cellars the oldest and most precious eaux-de-vie for Louis XIII. Today, the cellar master Baptiste Loiseau is setting aside our finest eaux-de-vie, as a legacy to his successors for the coming century. A blend of up to 1,200 eaux-de-vie, 100% from Grande Champagne.*

120€ (10ml)  
240€ (20ml)  
360€ (30ml)  
480€ (40ml)  
600€ (50ml)  
7,000€ (Botella)

## ARMAGNAC

Laberdolive Bas Armagnac 1998  
43€

## PISCO

Pisco 1615 Quebranta  
18€

## GRAPPA

Nonino Friulana  
16€

Nonino Ruta  
16€

## ABSINTHE

La Fée Parisienne  
20€

La Fée X.S Suisse  
46€

## AGUARDIENTE

Pazo de Señorans Orujo Blanco  
16€

Pazo de Señorans Orujo Hierbas  
16€

## APERITIVO

Aperol  
16€

Campari  
16€

Carpano Antica Formula  
16€

Fernet Branca  
16€

Lillet Blanc  
16€

Martini Rubino  
16€

Martini Ambrato  
16€

Dubonnet  
16€

Vermut Zarro Único  
16€

Vermut Zarro Edición Limitada  
18€

Noilly Prat Dry  
16€

Baines Etiqueta Oro  
18€

## CREMAS

Baileys  
16€

## LICORES

Amaro Averna  
16€

Amer Picon  
16€

Amaretto Disaronno  
16€

Mandarin Napoleón  
16€

Italicus  
16€

Cynar  
16€

Cointreau  
16€

Chambord Black Raspberry  
16€

Drambuie  
16€

Galliano  
16€

Pernod  
16€

Ricard  
16€

Villa Massa  
16€

Baines Etiqueta Oro  
16€

Contiene pescado (PS)

*Contains fish*

Contiene granos de sésamo (SE)

*Contains sesame seeds*

Contiene soja (SJ)

*Contains soy*

Contiene lácteos (LT)

*Contains dairy products*

Contiene gluten (GL)

*Contains gluten*

Contiene sulfitos (SF)

*Contains sulphites*

Contiene moluscos (ML)

*Contains mollusc*

Contiene cacahuetes (CH)

*Contains peanuts*

Platos con apio (AP)

*Dishes with celery*

Platos con frutos de cáscara (FC)

*Dishes with nuts*

Contiene huevo (HV)

*Contains eggs*

Contiene crustáceos (CR)

*Contains crustaceans*

Contiene mostaza (MZ)

*Contains mustard*

Platos vegetarianos (VG)

*Vegetarian dishes*

Platos veganos (VN)

*Vegan dishes*

Platos sin lactosa (SL)

*Lactose-free dishes*

Platos sin gluten (SG)

*Gluten-free dishes*