



SLVJ

VELÁZQUEZ

SLVJ

SUGERENCIAS SLVJ

Sushi Moriawase

120

Selección de Rolls que incluye 4 tipos: Vegan Roll, Wagyu Roll, Spicy Tuna Roll y Shrimp Roll (4 piezas cada uno), surtido de Sashimis de Pulpo, Hotate y Salmon (2 piezas cada tipo) y set de Nigiris con Cigala, Ika y Unagi (2 piezas de cada tipo).

Sushi Caviar Moriawase

170

Selección de Rolls que incluye 4 tipos: Vegan Roll, Wagyu Roll, Spicy Tuna Roll y Shrimp Roll (4 piezas cada uno), surtido de Sashimis de Pulpo, Hotate y Salmon (2 piezas cada tipo) y set de Nigiris con Cigala, Ika y Unagi (2 piezas de cada tipo).
+ 30gr Caviar

PARA COMPARTIR

Glazed and Spicy Edamame

12

Edamames glaseados en salsa sakura, hilos de chile y katsuobushi.

Wakame Kuy-Kuy Salad

12

Mango maduro, mango verde, rábano rojo, pepino.

Salmon Crispy Rice

17

King salmon, spicy mayo, ikura (huevas de salmón) y cilantro.

Cauliflower Boom

18

Coliflor con coulis de coliflor ahumado, ají amarillo y aderezo tofu-feta.

Dátil relleno

19

Dátil relleno de una mezcla de chorizos y queso manchego envuelto sobre bacon bañado en salsa tofu-feta.

Truffled Mushroom Dumplings

18

Hongos maitake, demi-glace de res, crema trufada.

Taco de lechuguitas de cerdo

22

Coliflor con coulis de coliflor ahumado, ají amarillo y aderezo tofu-feta.

SLVJ Japanese Tacos

16

Vacío salteado al wok con teriyaki, pico de gallo, gel de yuzu, napa con kimchee, cebolla caramelizada sobre nori crocante.

Rock Shrimp Tempura

24

Hongos maitake, demi-glace de res, crema trufada.

SLVJ

SUSHI BAR - ROLLS -

Wagyu Roll	22
Relleno de acelga roja salteada, aguacate y espárragos con topping de tartar de wagyu A5 y salsa de chily. 8 pcs.	
Tiger Roll	18
Maki relleno de salmón noruego, cebolleta china y aguacate, tempurizado con topping de bluefin tuna. 5 pcs.	
Unagui Roll	19
Maki relleno de snow crab, cebolleta china y langostino tempurizado con topping de anguila y foie flameado. 8 pcs.	
Soft Shell Crab	22
Roll de mezcla de snow crabs con espárragos, sésamo, mix de tobiko naranja, salsa tobanjan mayo con cebolleta china, aguacate y lechuga, coronado con huevas de ikura marinada. 5 pcs.	
Shrimp Roll	20
Relleno de camarones, espárragos, spicy mayo, con topping de itogaki, aderezo de anguila e ikura (huevas de salmón). 8 pcs.	
Spicy Salmon Roll	21
Relleno de salmón, cebollino, spicy mayo y aguacate, con topping de salmón, wonton crispy y aderezo de maracuyá y anguila. 8 pcs.	
Spicy Tuna Roll	19
Relleno de atún, wonton crispy, cebollino, spicy mayo, con topping de aguacate y base de tofu-feta. 8 pcs.	
Spicy Hamachi Roll	17
Relleno de espárrago, aguacate, spicy mayo y pimiento serrano. 8 pcs.	
SLVJ Roll	21
Relleno de snow crab y cebollino, con topping de sashimi de hamachi y guacamole, toro tartar, salsa de huevo trufada y hongos boletus. 8 pcs.	
Rainbow Roll	19
Relleno de snow crab, cebollino, pepino, con topping de atún, aguacate y salmón, aderezo de anguila, ikura (huevas de salmón) y wonton crispy. 8 pcs.	

SLVJ

SUSHI BAR - ROLLS -

Fujiroll	25
Relleno de snow crab, cebollino, lechuga y aguacate, con topping de tobiko y langostinos tempurizados y glaseados en gochujang. 8 pcs.	
Dinamita Roll	16
Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada. 4 pcs.	
Vegan Roll	12
Relleno de pepino, espárrago, lechuga, kampo, pimiento ahumado y aguacate, acompañado con salsa garlic ponzu. 8 pcs.	

- SAMPLER -

Sushi	50
1 California roll y 8 nigiris.	
Sushi +	75
1 California roll y 12 nigiris.	
Sashimi	55
Selección de 4 variaciones.	
Sashimi +	85
Selección de 6 variaciones.	

- NIGIRI / SASHIMI -

Akami	12
Lomo de atún.	
Chutoro	14
Atún medio graso.	
O-Toro	18
Atún graso.	
King Salmon	12
Salmón nórdico.	
King Salmon	10
Salmón nórdico.	

SLVJ

- NIGIRI / SASHIMI -

Sea Bream Dorada.	10
Shima Aji Pescado japonés.	10
Kinmedai Alfonsino.	14
Thai Snapper Pargo.	10
Kampachi Pescado japonés medio graso.	12
Hamachi Pescado Amberjack japonés.	16
Hotate Vieira japonesa.	13
Tako Pulpo japonés.	10
Ika Calamar japonés.	10
Unagi Anguila de agua dulce.	10
Cigala Gamba de agua dulce.	14
Ikura Huevas de salmón.	18
Tamago Tortilla japonesa.	10
Wagyu Bovino Japonés.	22
Foie Gras Foie gras a la plancha con salsa de anguila.	14

SLVJ

- HOSOMAKI -

Kappamaki Pepino y sésamo.	7
Sake Maki Salmón y wasabi.	12
Tekkamaki Atún y cebollino.	15
Negitoro O-toro, cebollino y wasabi.	18

- GUNKANS -

O-Toro Tartar Tartar de atún aleta azul.	15
Toro y Kimchee Tartar de Toro con kimchee y hoja de soja.	15
Ikura y Huevo de Codorniz Huevas de salmón y huevo de codorniz.	19

- TEMAKIS -

Salmón Salmón marinado en ponzu, ikura (huevas de salmón), aguacate y trufa.	17
Atún Atún, mayo garlic ponzu, aguacate y tempura flakes.	17

SLVJ

RAW BAR

Caviar Tuna Tiradito	30
Tartar de tomate, kizami wasabi, caviar y AOVE.	
Crudo de Vieiras	16
Confitura de naranja, garlic ponzu, aceite de sésamo, sal negra, terminado con sal de cangrejo.	
Kampachi Tiradito	20
Láminas de kampachi sobre cama de leche de tigre de ají amarillo y aceite verde, acompañadas de láminas de pomelo, polvo de miso, polvo de gochujang y polvo de nori, con topping de microcilantro y ají serrano.	
King Salmon Tiradito	21
Tirado de salmón, polvo de gochujang, miso, vinagre de yuzu y micro shiso.	
Pulpo a la Piedra	29
Finas láminas de pulpo, polvo de miso y vinagreta de sudashi, acompañado de una piedra caliente.	

ROBATA - MAR -

Brocheta de Pulpo	25
Brocheta de pulpo glaseada con mantequilla de shiso y topping de microcilantro y aceite de oliva.	
Roasted Branzino	34
Branzino en salsa ponzu yuzu estilo SLVJ. (2-3 p)	
Dorada	30
A la robata coronado con chips de ajo, micro shiso y sal Maldón, acompañado con ponzu yuzu.	
Salmón a la Robata	26
Salmón a la robata glaseado con ponzu, acompañado de bok choy y aderezo de soja.	
Black Cod	42
Bacalao negro glaseado en base sayko servido sobre una cama de acelga.	

SLVJ

- TIERRA -

Solomillo de Res (220g)	32
Solomillo glaseado de holandesa de yuzu con setas a la robata.	
Grilled and Glazed Lamb Shank	38
Cordero glaseado con salsa teriyaki, wonton crispy, acompañado de coles de Bruselas en salsa kimchee.	
Entraña Black Angus (400g)	48
Entraña de Black Angus japonés a la robata.	
Grilled and Smoked Short Rib	45
Asado de tira ahumado por 12 horas en madera de manzano.	
Tomahawk (1,2KG)	119
Corte de black angus a la robata. Acompañado de wasabi chimichurri.	
Wagyu A5	80
Wagyu japonés a la robata.	
Oki-Oku Chicken	29
Pollo coquelet cocido a baja temperatura y sellado en la robata, acompañado de una salsa de miso.	
T-bone Black Angus (1,1KG)	129
T-bone con mantequilla de shiso a la robata.	

- GRANJA -

Patatas Triple Cocción	9
Confitadas por dentro, crocantes por fuera.	
Grilled Avocado	14
Aguacates con salsa ponzu.	
Maíz Fresco a la Robata	14
Maíz fresco en mantequilla de shiso y soja.	
Grilled Wild Mushrooms	22
Setas salvajes, en salsa ponzu, holandesa, cebollino y yuzu.	

SLVJ

Patatas Trufada al Parmesano 12
Papas con rayadura que trufa fresca y queso parmesano

Kimchee Madurada 9
Salsa casera madurada por 48h con baby corn, ajo tierno y zanahoria.

ARROZ / SOPA / NOODLES

Wok Veggie Fried Rice 20
Arroz al wok con maíz, coliflor, cebollino y repollo rojo encurtido.

Arroz con Pato al Wok 26
Arroz frito salteado al wok con setas, vegetales de temporada y pato asado.

Wagyu Beef Fried Rice 30
Arroz salteado al wok, wagyu fileteado, ikura (huevas de salmón) y huevo cocido a baja temperatura.

COMPLEMENTOS

Caviar Superior Oscietra 30 grs. 70

POSTRES

Matcha Volcano 12
Fino bizcocho con explosión líquida de matcha y chocolate blanco acompañado de helado de coco.

Íchigo & Cream 12
Crema de chocolate blanco, crujiente de chocolate y café, acompañado de helado de semillas de cilantro y frambuesas.

Yuzu & Yuzu Pie 12
Crema y sorbete de yuzu sobre bizcocho, crocante de pistacho y merengues secos.

Cacao SLVJ 12
Chocolate venezolano, mousse de chocolate con leche, gel de maracuyá, bizcocho de chocolate.

Coconut Tres Leches 12
Tres leches, coco caramelizado, crema chantilli, lima y helado de coco.

Degustación de postres SLVJ 36
La oportunidad perfecta de degustar los emblemáticos postres de SLVJ: Yuzu & Yuzu Pie, Íchigo & Cream, Cacao SLVJ y Coconut Tres Leches.

SLVJ

NIÑOS SLVJ

Disponible todos los días - Para niños hasta los 10 años de edad

Veggie Fried Rice Mini Bowl

Arroz al wok con vegetales.

8

Patatas triple cocción

Confitadas por dentro, crocantes por fuera.

10

Brochetas de pollo

Acompañadas de patatas fritas.

11

Rock shrimp tempura

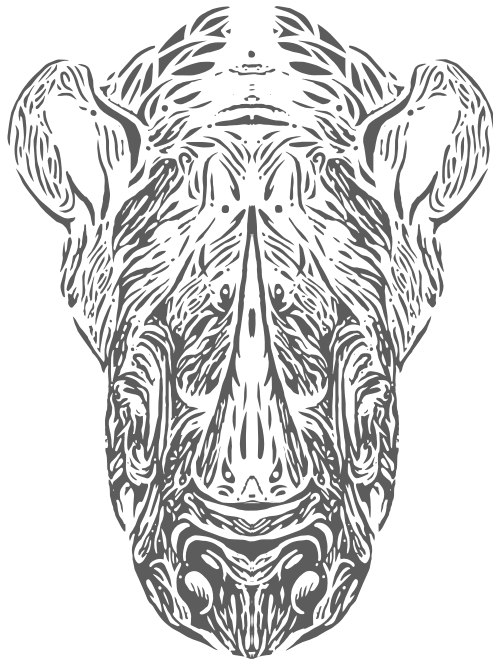
Langostinos tempurizados.

12

Helados de sabores SLVJ

A elegir: Frambuesa, Yuzu o Coco.

6



SLVJ

COCKTAILS BY SLVJ - SIGNATURE COCKTAILS -

Sakura

Gin Mare , cereza, cítricos, espuma de jengibre y yuzu.

Copa 14

Fushi

Gin Mare, St Germain, Sake, salmuera y sirope de jengibre.
Aromático con un ligero toque picante, perfecto para acompañar nuestra variedad de sushi.

Copa 14

Ikigai

Ron Diplomático Mantuano, cítricos, piña asada, sésamo, espuma de fruta de la pasión, sabores tostados y tropicales en dos texturas. Buen complemento para nuestros platos a la robata.

Copa 14

Rhino

Roku Gin, Umeshu, wakamomo y fruta de la pasión, Trago refrescante y afrutado al más puro estilo SLVJ.

Copa 14

Vikingo

Grey Goose Vodka, sirope de jengibre, fruta de la pasión, cítricos y soda de pomelo. Cóctel cítrico y refrescante con sabores afrutados.

Copa 14

AKA "Red"

Gin Mare, licor de cacao blanco, solución de ácidos, espuma de frambuesa y pimienta rosa.

Copa 14

Ukiyo 2.0

Ginebra Bombay Sapphire, licor de vainilla, chocolate blanco, cítricos, té matcha, yogur griego, clarificado con leche, perfecta combinación para acompañar nuestro Dinamita roll.

Copa 14

Genki

Grey Goose Vodka, Frangelico, mango, coco, cítricos, yogur griego, cúrcuma, nuez moscada. Cóctel fresco, frutal, ligeramente cremoso, perfecto para acompañar nuestros postres.

Copa 14

Henko

Whisky Hibiki, Campari, vermú infundado en vainilla, naranja y miel, decorado con un aire de frambuesa.

Copa 18

Nankuru

Whisky Toki Suntori, miel de miso, manzana acidificada, jengibre, lima kaffir y shisho.

Copa 14

Symphony

Maker 's Mark Bourbon, Empirical symphony, fat wash con mantequilla, shitake y azúcar. Para los amantes del old fashioned, nuestra versión más gastronómica.

Copa 14

Happy Hippo

Tequila Don Julio Blanco, licor de chile serrano, fruta de la pasión, agave y cítricos. Perfecto para acompañar nuestros tiraditos y sashimis.

Copa 16

SLVJ

Elote

Tequila Don Julio Blanco, puré de maíz y dulce de leche, vainilla y lima.

Copa 16

Kaizen

Tequila Don Julio Blanco, maíz cancha tostado, cardamomo, ají amarillo, jengibre, cítricos y sal de tajín.

Copa 16

Masai

Tequila Don Julio Blanco, lemongrass, cilantro, pimienta rosa, licor de chile ancho, agave, piña y limón.

Copa 16

AO "Blue"

Ron Zacapa 23, ron de coco, agua de coco, pandan, cítricos, piña, clarificado con leche y espuma de coco. Versión minimalista en dos texturas de nuestra Monkey Colada.

Copa 14

Hanami

Círoc Red Berry Vodka, licor de lychee, puré de lychee, vainilla y cítricos. Nuestra versión para los amantes del lychee martini.

Copa 14

Aware

Jack Daniel's Tennessee Apple, Petroni blanco, cítricos, agua de coco y pandan, pepino, jalapeño y microcilantro.

Copa 14

Monkey Colada

Ron Brugal Extra Viejo, ron de coco, agua de coco, pandan, piña al curry y cítricos. Nuestra versión de la Piña Colada, para los paladares más tropicales.

Copa 14

Shizen

Mezcal 400 conejos, Grand Marnier, cítricos y sirope de tamarindo. Ahumado y cítrico, ideal para parejas. Precio por persona.

Copa 16

Shibumi

Ron Kraken spiced, flor de saúco, shrub de nori, vainilla, menta y yuzu.

Copa 14

- SLVJ CLASSICS -

Paloma

Tequila Don Julio Blanco, cítricos, sirope de agave y soda de pomelo.

Copa 15

Bloody SLVJ

Vodka Grey Goose, limón, sésamo, spice mix SLVJ y zumo de tomate.

Copa 14

SLVJ

Porn Star SLVJ

Vodka Grey Goose, vainilla, fruta de la pasión, lima y champagne Perrier Joüet.

Copa 14

Whisky Sour SLVJ

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, yuzu-shu, cítricos y jengibre.

Copa 14

Pisco Sour SLVJ

Pisco, lima, azúcar, fruta de la pasión, clara de huevo y angostura.

Copa 14

Old Fashioned XO SLVJ

Ron Zacapa XO, bitter de nueces y azúcar de piña.

Copa 40

Daiquiri SLVJ

Ron Bacardí Carta Blanca, lima, agua de coco y pandam.

Copa 14

Caipirinha SLVJ

Cachaça Leblon, canela, frutos rojos y cítricos.

Copa 14

Margarita SLVJ

Tequila 1800 Blanco triple seco, yuzu y sal de tajín.

Copa 15

Tommy´s Margarita SLVJ

Tequila Don Julio reposado, sirope de agave, cítricos y sal tajín.

Copa 15

Tommy´s Margarita SLVJ 1942

Tequila Don Julio 1942, agave, cítricos y sal de chipotle.

Copa 40

Negroni

Gin Mare, Vermouth rojo, Campari y crema de naranja.

Copa 14

Tom Collins

Ginebra Gin Mare, lima, azúcar y soda.

Copa 14

Cóctel Salvaje

Ginebra Gin Mare, June de sandía, piña asada, menta, lima y pimienta negra.

Copa 14

Carajillo Mexicano

Licor 43 y café.

Copa 8

Sangría de Cava

Brandy, triple seco, cítricos, frutas y cava.

Copa 45

Sangria de Champagne

Ciroc berry, Brandy, Petroni blanco, cítricos, frutas, Champagne Moët & Chandon brut.

Botella 90

SLVJ

- SPRITZ BY SLVJ -

Chandon Garden Spritz

Chandon Garden Spritz.

Copa 10 Botella 60

St - Germain Spritz

Licor de Saucó St Germain, soda, cava y lima.

Copa 15

Fiero Tonic Spritz

Martini Fiero, soda de fruto rojo y cava.

Copa 12

Petroni Spritz

Petroni Spritz, soda y cava.

Copa 12

Spritz SLVJ

Sake, Petroni Spritz, london essence de melocotón, jazmín y cava.

Copa 14

- MOCKTAILS -

Floreale Spritz

Martini Floreale, zumo de manzana y tónica.

Copa 10

Virgin Mule

Seedlip Spice, cítricos, sirope de jengibre y The Organics Ginger Beer.

Copa 12

Sendo

Tanqueray 0,0, cítricos, fruta de la pasión y soda de pomelo.

Copa 12

Virgin Mojito

Seedlip Spice, menta, cítricos, azúcar y soda.

Copa 12

SLVJ

VINOS & SAKES - SAKE -

Ozeki - Karatamba

(Yamadanishiki) 70% - Honjozo

Copa 7 Botella 40

Hakatanomori

(Yamadanishiki) 60% - Junmai/Ginjo

Botella 55

Eikun Suitenippeki

45% - Junmai/Daiginjo

Botella 150

Kaze no Mori

(Akitsuho) 65% - Junmai

Botella 190

- CHAMPAGNES -

Moët & Chandon Brut Imperial

A.O.C. Champagne.

Copa 18 Botella 120

Moët & Chandon Grand Vintage

A.O.C. Champagne.

Botella 140

Moët Chandon Rosé Imperial

A.O.C. Champagne.

Botella 140

Moët & Chandon Rose Grand Vintage 2015

A.O.C. Champagne.

Botella 160

Perrier Jouët Blanc de Blancs

A.O.C. Champagne.

Botella 160

Moët & Chandon Ice Imperial

A.O.C. Champagne.

Copa 26 Botella 180

Moët Chandon Brut N.I.R

A.O.C. Champagne.

Botella 180

Perrier Jouët Belle Epoque Brut

A.O.C. Champagne

Botella 350

Dom Pérignon Luminous Vintage

A.O.C. Champagne.

Botella 450

Dom Pérignon Rose

A.O.C. Champagne.

Botella 700

SLVJ

- CAVAS / ESPUMOSOS -

Prima Vides Codorniu

D.O. Cava - Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Botella 30

Ars Collecta Blanc de Blancs

D.O. Cava - Chardonnay, Parellada, Xarel-lo.

Copa 9 Botella 40

Ars Collecta Rose

D.O. Cava - Pinot Noir, Trepal, Xarel-lo.

Botella 45

- BLANCOS -

Protos Verdejo

D.O. Rueda, Verdejo.

Copa 5 Botella 30

Jose Pariente

D.O Rueda, Verdejo

Botella 32

Viognier Prieto Pariente

VT Castilla y León

Botella 33

Fulget

D.O. Rias Baixas, Albariño.

Copa 6,5 Botella 34

Vol D' Anima Raimat Blanco Eco.

D.O. Costes del Segre. Chardonnay.

Copa 6 Botella 34

Enate

D.O. Somontano - Chardonnay

Botella 35

Jose Pariente Sauvignon Blanc

D.O Rueda

Copa 6,5 Botella 38

Ramón Bilbao Lias Verdejo

D.O. Rueda.

Botella 39

Leiras

D.O. Rias Baixas, Albariño.

Botella 40

Gramona Gessami

D.O. Penedés Sauvignon Blanc, Muscat

Botella 40

Mar de Frades Godello 2021

D.O. Rias Baixas. Godello.

Botella 44

Frontaura

D.O. Rueda

Botella 45

SLVJ

Pazo San Mauro

D.O. Rías Baixas. Albariño.

Botella 45

Límite Norte Ramón Bilbao

D.O.C Rioja. Tempranillo Blanca, Maturana Blanca

Botella 48

Pazo Barrantes

D.O. Rías Baixas, Albariño

Botella 58

Clos D Agon

D.O. Catalunya, Viognier

Botella 60

Finca Valiñas Mar de Frades

D.O. Rías Baixas, Albariño

Botella 65

Le Domaine Abadía Retuerta 2022

V.T. Castilla y León, Sauvignon Blanc, Verdejo

Botella 70

Vol D´Anima Raimat Blanco Eco Magnum

D.O. Costers del Segre. Chardonnay

Botella 70

Capellanía 2019 Marqués de Murrieta

D.O.C. Rioja, Viura

Botella 80

Finca Las Comas

D.O. Rueda

Botella 75

- BLANCOS INTERNACIONALES -

Cloudy Bay

Sauvignon Blanc. New Zealand

Copa 8 Botella 61

- ROSADOS -

Frontaura Rose

V.T. Castilla y Leon. Tempranillo, Syrah.

Botella 35

La Mateo la Rosé

D.O. Rioja. Garnacha.

Botella 35

Victoria Rosado

V.T. Castilla y León.

Copa 7 Botella 38

La Lomba Finca Lalinde

D.O. Rioja.

Botella 40

SLVJ

- TINTOS -

Joven Valdehermoso 2021

D.O. Ribera del Duero, Tempranillo.

Copa 6 Botella 30

Letargo

D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Copa 6 Botella 30

La Provincia Prieto Pariente

V.T. Castilla y León, Tempranillo, Garnacha.

Copa 6 Botella 35

Ramon Bilbao Edicion Limitada

D.O. Rioja, Tempranillo.

Botella 36

Pétalos del Bierzo J.Palacios

D.O. Bierzo, Mencía.

Botella 38

La Mateo Vendimia 2020

D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Botella 40

Marqués de Murrieta Reserva

D.O.Ca. Rioja Tempranillo Graciano Mazuelo Garnacha

Copa 9 Botella 45

Marqués de Vargas Reserva 2018

D.O.Ca Rioja, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

Botella 48

Páramos de Legaris

D.O. Ribera del Duero.

Botella 50

Scala dei Prior

D.O. Priorat, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah.

Botella 54

Termes do Toro Numanthia

D.O. Toro, Tinta de Toro.

Botella 54

Remelluri

Reserva Rioja 2016

Botella 48

Tierras de Cair

D.O.Ribera del Duero, Tempranillo.

Botella 75

Mirto Ramon Bilbao

D.O. Rioja, Tempranillo.

Botella 79

Viña Tondonia 2011

D.O.C. Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.

Botella 90

SLVJ

Botella 750 **Conde de San Cristóbal Magnum**

D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Botella 84

Finca El Palacio

D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano, Viura.

Botella 89

La Lomba Finca Valhonta 2018

D.O. Rioja, Tempranillo.

Botella 110

Pago de Valdebellón

V.T. de la Tierra de Castilla, Cabernet Sauvignon.

Botella 139

Pago Garduña

V.T. de la Tierra de Castilla, Syrah.

Botella 155

Castillo de Ygay 2012

D.O.Ca. Rioja, Tempranillo y Mazuelo.

Botella 280

Termanthia

D.O.Toro, Tinta de Toro.

Botella 280

Artadi Viña El Pison 2018

D.O.C Rioja Tempranillo

Botella 550

Vega Sicilia Único 2014

D.O. Ribera del Duero, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon.

Botella 640

Les Aubaguetes

D.O.Q. Priorat.

Botella 750

La Faraona

D.O. Bierzo, Mencía.

Botella 1750

- TINTOS INTERNACIONALES -

Sicilia Frappato

D.O. Sicilia

Botella 42

Septima 2021

Mendoza, Argentina. Malbec.

Botella 58

Pontet Canet 2011

A.O.C. Pauillac.

Botella 290

Cos´ Estournel 2013

A.O.C. Saint-Estèphe.

Botella 320

SLVJ

Château de Beaucastel

A.O.C. Châteauneuf-du-Pape ,Garnacha, Monastrell, Cinsault, Syrah.

Botella 260

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild

Botella 800

- GENEROSOS -

La Panesa Fino

D.O. Jerez.

Copa 7 Botella 50

Chateau Climens 1ER Cru

A.O.C. Barsac.

Copa 30 Botella 180

