

VERMÚ
GENEROSOS
DULCES
BLANCOS
ESPUMOSOS
MÁLAGA
ROSADOS
GENEROSOS
TINTOS



La hora del vermouth

Antes de sentarse a comer, una copa y algo de la tienda. Generosos de Jerez y Sanlúcar y vermús, cada uno con su conserva o su chacina.

GENEROSOS	D.O.	Variedad	Copa
Papirusa Manzanilla	Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Palomino	4,15€
	<i>Muy seca, ligera y punzante, con aire de mar. Con gildas, anchoa en mariposa, mojama de atún.</i>		
Fino Jarana	Jerez-Xérès-Sherry	Palomino	4,15€
	<i>Seco y salino, con almendra y un final levemente amargo. Con mejillones en escabeche, paleta de bellota.</i>		
Amontillado Escuadrilla	Jerez-Xérès-Sherry	Palomino Fino	4,95€
	<i>Seco, con nuez, madera ahumada y especias. Con caña de lomo, croquetas de cocido.</i>		
★ Palo Cortado Península	Jerez-Xérès-Sherry	Palomino Fino	4,95€
	<i>Concentrado y avellanado, con café y chocolate negro. Con cecina de León, tabla de quesos, cabrales.</i>		
VERMÚS	Origen	Base	Copa
🍷 Vermú Dimobe	Málaga (sin D.O.)	Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez	3,95€
	<i>El vermouth de la tierra: amable, fresco y especiado. Con chicharrones de Cádiz, lomo en manteca.</i>		
★ Lustau Vermú Rojo	Jerez	Amontillado y Pedro Ximénez	4,85€
	<i>Aterciopelado, con fruta madura, cítricos y final avellanado. Con mejillones en escabeche con patatas, gildas.</i>		
Lustau Vermú Blanco	Jerez	Fino y moscatel	4,85€
	<i>Ligero y floral, apenas dulce, con final seco. Con salmón ahumado y queso cremoso.</i>		
Yzaguirre Rojo	Catalunya	Macabeo	4,50€
	<i>Especiado y balsámico, de final largo y levemente amargo. Con sardinas ahumadas, torreznos de Soria.</i>		

Herederos del espíritu Gorki, desde 1992



★ La selección de Benjamín 🍷 Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

GENEROSOS 🍷 VERMÚS

La selección de Benjamín

Nueve botellas, una por cada rincón de la carta. Si solo va a probar una, que sea de estas.

Palo Cortado Península <i>copa 4,95€</i>	<i>Jerez-Xérès-Sherry · Palomino Fino · Lustau</i> El generoso más singular de la casa: nariz de amontillado y cuerpo de oloroso. Unos doce años de crianza le dan frutos secos, café y chocolate negro en un vino completamente seco. Con la cecina de León o la tabla de cabrales.
Lustau Vermú Rojo <i>copa 4,85€</i>	<i>Jerez-Xérès-Sherry · Palomino y Pedro Ximénez</i> Un vermut hecho con vinos de Jerez y diez botánicos. Aterciopelado, con fruta madura, cítricos y un final avellanado y ligeramente amargo. Para abrir la mesa con unas gildas.
Juvé & Camps Millesimé Blanc de Noirs <i>botella 39€</i>	<i>Cava · Pinot Noir</i> Un blanco hecho con uva tinta y cuarenta meses de crianza en botella. Fruta roja fresca, flores blancas y un fondo de brioche; cremoso y largo. Para empezar con el salmón ahumado o para toda la comida.
Jean Leon 3055 Rosé <i>botella 26€</i>	<i>Penedès · Pinot Noir y Garnacha</i> Rosado ecológico, pálido y perfumado: fresa, cereza y melocotón blanco. Tiene volumen para acompañar la pipirrana de langostinos o el lomo de salmón.
Terras Gauda <i>botella 31€</i>	<i>Rías Baixas · Albariño, Caíño Blanco y Loureiro</i> Un albariño que no va solo: el caíño y el loureiro le dan cuerpo y un punto de laurel y menta. Melocotón maduro, cítricos y final largo. Con la corvina al horno o el arroz al senyoret.
Doble Doce <i>botella 38€</i>	<i>Sierras de Málaga · Cabernet Sauvignon y Merlot · Bodega Doña Felisa</i> Un tinto de Ronda con quince meses de barrica francesa. Frutos negros maduros, cedro, especias y eucalipto; amable y persistente. Con la presa de bellota o los canelones de chivo malagueño.
Marqués de Murrieta Reserva <i>botella 35€</i>	<i>Rioja · Tempranillo, Garnacha Negra, Cariñena y Graciano</i> El rioja clásico: veinticinco meses en roble americano. Fruta roja madura, regaliz y una boca redonda de final largo. Con el solomillo de vaca.
Emilio Moro <i>botella 35,50€</i>	<i>Ribera del Duero · Tempranillo</i> La referencia de la Ribera: doce meses de barrica, frutos negros, vainilla y cacao. Sedoso y de final largo. Con el lomo bajo de vaca de pasto.
Habla del Silencio <i>botella 27€</i>	<i>Extremadura · Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i> Un tinto de Trujillo, distinto a todo lo demás de la carta. Cereza, mora, menta y pimienta; goloso y fresco. Con el arroz campero de chorizo ibérico o los torreznos de Soria.

LAS COPAS DE LA SELECCIÓN

	<i>D.O.</i>	<i>Variedad</i>	<i>Copa</i>
★ Sonrisa de Tares	Bierzo	Godello	5€
	<i>Criado sobre sus lías: flores blancas, nectarina y textura cremosa.</i>		
★ ☉ Chinchilla Seis + Seis	Sierras de Málaga	Tempranillo y Syrah	4,95€
	<i>De Ronda, con más de nueve meses de barrica: fruta negra, cacao y regaliz.</i>		
★ Juvé & Camps Essential Rosé	Cava	Pinot Noir	5,25€
	<i>Espumoso rosado: fruta roja crujiente y un toque de pan tostado.</i>		

Por copas

Veinticinco vinos por copa, para probar, para acompañar un plato o para no elegir.

GENEROSOS

Papirusa Manzanilla	Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Fino Jarana	Jerez-Xérès-Sherry
Amontillado Escuadrilla	Jerez-Xérès-Sherry
★ Palo Cortado Península	Jerez-Xérès-Sherry

VERMÚS

☉ Vermú Dimobe	Sin D.O. (Málaga)	Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez	3,95€
Yzaguirre Rojo	Catalunya	Macabeo	4,50€
★ Lustau Vermú Rojo	Jerez-Xérès-Sherry	Palomino y Pedro Ximénez	4,85€
Lustau Vermú Blanco	Jerez-Xérès-Sherry	Palomino y Moscatel	4,85€

ESPUMOSOS

Palacio de Bornos frizzante	Rueda	Verdejo	4,25€
Juvé & Camps Essential Púrpura Brut	Cava	Macabeo, Parellada y Xarel·lo	4,85€
★ Juvé & Camps Essential Rosé	Cava	Pinot Noir	5,25€

ROSADOS

De Casta	Catalunya	Garnacha y Cariñena	3,75€
----------	-----------	---------------------	-------

BLANCOS

Verdeo	Rueda	Verdejo	3,90€
Marco Real Sauvignon Blanc	Navarra	Sauvignon Blanc	4€
Martín Códax	Rías Baixas	Albariño	4,90€
Javier Sanz	Rueda	Verdejo	5€
★ Sonrisa de Tares	Bierzo	Godello	5€
☉ Cloe	Andalucía	Chardonnay	5€

TINTOS

Me & You	Ribera del Duero	Tempranillo	3,70€
22 Pies Crianza	Rioja	Tempranillo	3,95€
Celeste Roble	Ribera del Duero	Tempranillo	3,95€
☉ Niño León	Sierras de Málaga	Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo	4,50€
★ ☉ Chinchilla Seis + Seis	Sierras de Málaga	Tempranillo y Syrah	4,95€
Celeste Crianza	Ribera del Duero	Tempranillo	4,95€

DULCE

☉ Pedro Ximénez Reserva de Familia	Málaga	Pedro Ximénez	4,85€
------------------------------------	--------	---------------	-------

★ La selección de Benjamín ☉ Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

POR COPAS

Para el aperitivo y para toda la comida. Van bien con las conservas, el salmón ahumado y los arroces.

ESPUMOSOS	D.O.	Variedad	Botella	Copa
Juvé & Camps Essential Púrpura Brut	Cava	Macabeo, Parellada y Xarel·lo	25€	4,85€
★ Juvé & Camps Millesimé Blanc de Noirs	Cava	Pinot Noir	39€	.
★ Juvé & Camps Essential Rosé	Cava	Pinot Noir	31€	5,25€
Taittinger Brut	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	91€	.
Lanson Black Label	Champagne	Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	67€	.
Palacio de Bornos frizzante	Rueda	Verdejo	23€	4,25€

Secos y con fruta. Con los entrantes, la pipirrana, el salmón y los arroces de pescado.

ROSADOS	D.O.	Variedad	Botella	Copa
De Casta	Catalunya	Garnacha y Cariñena	19€	3,75€
Viña Esmeralda Rosé	Catalunya	Garnacha	25€	.
★ Jean Leon 3055 Rosé	Penedès	Pinot Noir y Garnacha	26€	.
☉ Cloe Rosado	Andalucía	Garnacha	26€	.
Las Fincas de Chivite	I.G.P. 3 Riberas	Garnacha y Tempranillo	27€	.



Tradición
Innovación



★ La selección de Benjamín ☉ Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

ESPUMOSOS ☉ ROSADOS

De los verdejos frescos a los blancos con barrica. Con las conservas, los pescados y los arroces.

BLANCOS	D.O.	Variedad	Botella	Copa
Verdeo	Rueda	Verdejo	19,50€	3,90€
	Hinojo, anís y fruta de la pasión. Fresco y frutal.			
Javier Sanz	Rueda	Verdejo	27€	5€
	Manzana verde, pomelo e hinojo. Seco y refrescante.			
Marco Real Sauvignon Blanc	Navarra	Sauvignon Blanc	21€	4€
	Sauvignon Blanc navarro.			
★ Sonrisa de Tares	Bierzo	Godello	27€	5€
	Criado sobre lías: flores blancas, nectarina y textura cremosa.			
Viñasol	Catalunya	Garnacha Blanca y Parellada	21€	.
	Ligero y cítrico, de paso delicado.			
Fransola	Penedès	Sauvignon Blanc	39,50€	.
	Parte fermentado en barrica: fruta de la pasión, vainilla y fuerza.			
Jean Leon 3055 Chardonnay	Penedès	Chardonnay	27,50€	.
	Chardonnay sin barrica: piña, cítricos y fruta blanca.			
Viña Esmeralda	Penedès	Moscatel de Alejandría	22,50€	.
	Muy aromático: rosa y lichi, suave y goloso.			
Hacienda de Arínzano Chardonnay	Vino de Pago (Navarra)	Chardonnay	29,50€	.
	Pera, cítricos y almendra tostada. Cremoso y fresco.			
Paco & Lola	Rías Baixas	Albariño	27,50€	.
	Albariño muy frutal: pomelo, piña y flores blancas.			
Martín Códax	Rías Baixas	Albariño	25,50€	4,90€
	Albariño clásico: lima, mandarina y azahar.			
★ Terras Gauda	Rías Baixas	Albariño, Caíño Blanco y Loureiro	31€	.
	Melocotón, laurel y menta. Con cuerpo y final largo.			
Cunqueiro III Milenium	Ribeiro	Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro	31€	.
	Flores blancas, hierbas aromáticas y notas balsámicas.			
☉ Cloe	Andalucía	Chardonnay	26,85€	5€
	De Ronda, con un toque de barrica: cítricos y fruta tropical.			
☉ La Encina del Inglés	Sierras de Málaga	Pedro Ximénez, Moscatel Morisco y Doradilla	21,50€	.
	De Ronda. Miel, fruta de hueso y piel de naranja, con final salino.			
La Mateo Fermentado en Barrica	Rioja	Tempranillo Blanco	35,50€	.
	Fermentado en barrica: nectarina, pomelo y notas cremosas. Graso y largo.			

★ La selección de Benjamín ☉ Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

BLANCOS

Málaga en la copa

Málaga no es solo vino dulce. En Ronda, en Mollina y en la Axarquía se hacen hoy blancos, rosados y tintos secos, además de los dulces de siempre. En esta carta hay catorce, marcados con el símbolo ☉. Empiece por el vermouth de Moclinejo, siga con un tinto de Ronda y termine con el Pedro Ximénez.

Los tintos de Ronda y de Mollina. Con la presa ibérica, los canelones de chivo malagueño y las chacinas.

TINTOS DE MÁLAGA

	D.O.	Variedad	Botella	Copa
☉ Los Frontones	Sierras de Málaga	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo y Syrah <i>Crianza de cuatro uvas: guinda, mora y cuero.</i>	23€	.
☉ Payoya Negra	Sierras de Málaga	Tintilla de Rota, Syrah y Blasco <i>Fresa, frambuesa y especias. Cremoso y fresco.</i>	35€	.
☉ La Encina del Inglés	Sierras de Málaga	Garnacha y Syrah <i>Frutos rojos, flores y pimienta. Fresco y redondo.</i>	25,50€	.
★ ☉ Chinchilla Seis + Seis	Sierras de Málaga	Tempranillo y Syrah <i>Fruta negra, cacao y regaliz. Suave y largo.</i>	25,50€	4,95€
☉ Niño León	Sierras de Málaga	Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo <i>Grosella y especias. Jugoso y de taninos suaves.</i>	24,50€	4,50€
☉ Huerto de la Condesa. Los Cipreses	Sierras de Málaga	Garnacha y Syrah <i>Fruta roja madura, hierbas y cacao. Sabroso.</i>	33€	.
☉ Capuchina Vieja	Sierras de Málaga	Syrah y Cabernet Franc <i>Fruta roja madura y especias dulces, con fondo de roble.</i>	29€	.
★ ☉ Doble Doce	Sierras de Málaga	Cabernet Sauvignon y Merlot <i>Quince meses de barrica: frutos negros, cedro y eucalipto.</i>	38€	.
☉ Mercure	Sierras de Málaga	Petit Verdot <i>Dieciocho meses de barrica: higos, regaliz y cacao. Contundente.</i>	95€	.



VINO DE MÁLAGA

ULTRAMARINOS

BAR Y CASA DE COMIDAS

★ La selección de Benjamín ☉ Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

TINTOS DE MÁLAGA

De los riojas de corte actual a los reservas clásicos. Con las carnes, el arroz campero y los quesos curados.

TINTOS DE RIOJA	D.O.	Variedad	Botella	Copa
22 Pies Crianza	Rioja <i>Frutos rojos, tostados y especias. Fresco y elegante.</i>	Tempranillo	23€	3,95€
Zinio Crianza	Rioja <i>Crianza de Tempranillo.</i>	Tempranillo	23€	.
Amador Medrano Terra	Rioja <i>Fruta roja madura, vainilla y coco. Taninos suaves.</i>	Tempranillo	27€	.
Luis Cañas Crianza	Rioja <i>Cereza, fresa, vainilla y pimienta. Redondo.</i>	Tempranillo y Garnacha	25€	.
Malpastor Crianza	Rioja <i>Rioja de corte actual: fruta por delante y roble contenido.</i>	Tempranillo	25€	.
La Mateo Vendimia	Rioja <i>Casis, mora y tostados dulces. Sabroso y balsámico.</i>	Tempranillo, Garnacha y Graciano	37€	.
★ Marqués de Murrieta Reserva	Rioja <i>Veinticinco meses en roble americano: fruta madura, regaliz y final largo.</i>	Tempranillo, Garnacha Negra, Cariñena y Graciano	35€	.
Marqués de Vargas Reserva	Rioja <i>Fresco y frutal, con especias sutiles y taninos finos.</i>	Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	37€	.
Marqués de Riscal XR	Rioja <i>Fruta madura, regaliz, canela y pimienta negra. Balsámico.</i>	Tempranillo y Graciano	39€	.
Remírez de Ganuza Reserva	Rioja <i>Cereza en licor y vainilla. Taninos finos y gran equilibrio.</i>	Tempranillo y Graciano	73€	.

TINTO

Herederos del espíritu
Gorki, desde 1992



★ La selección de Benjamín 🍷 Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

TINTOS DE RIOJA

Tempranillo de la meseta, de los robles a los grandes reservas. Con el solomillo, el lomo bajo y los arroces de carne.

TINTOS DE RIBERA DEL DUERO		D.O.	Variedad	Botella	Copa
Celeste Roble		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Mora y ciruela. Aterciopelado y sabroso.</i>	23€	3,95€
Me & You		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Ligero y afrutado: cereza y frambuesa.</i>	19€	3,70€
Carramimbre Roble		Ribera del Duero	Tempranillo y Cabernet Sauvignon <i>Mora y frambuesa con un toque especiado. Fácil de beber.</i>	25€	.
Finca Resalso		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Mora, arándano y grosella. Tanino pulido.</i>	27€	.
Celeste Crianza		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Fruta roja madura y especias. Redondo y con cuerpo.</i>	27,50€	4,95€
Conde de San Cristóbal Crianza		Ribera del Duero	Tinta Fina <i>Frutas del bosque y un fondo mineral. Fresco y goloso.</i>	35€	.
★ Emilio Moro		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Frutos negros, vainilla y cacao. Sedoso y largo.</i>	35,50€	.
Nabal Crianza		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Fruta roja madura y especias dulces. Potente.</i>	33€	.
Malleolus		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Dieciocho meses en roble francés nuevo: mora, ciruela y balsámicos.</i>	51€	.
Carmelo Roderó Crianza		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Frambuesa, mora y pan tostado. Untuoso.</i>	39€	.
Valduero Una Cepa		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Fruta roja madura, tostados y cacao. Estructurado y cremoso.</i>	48,50€	.
Valduero 2 Racimos Gran Reserva		Ribera del Duero	Tempranillo <i>Larga crianza: higo, cuero y tabaco. Final prolongado.</i>	115€	.

Tradición
Innovación



★ La selección de Benjamín 🍷 Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

TINTOS DE RIBERA DEL DUERO

Otras tierras y otras uvas: syrah, monastrell, tinta de Toro. Para salir de lo de siempre.

TINTOS DE OTRAS ZONAS

	D.O.	Variedad	Botella	Copa
Tesalia	V.T. Cádiz	Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon	47,50€	.
<i>De Arcos de la Frontera: casis y endrina. Redondo y mineral.</i>				
Syrah de Matasnos	V.T. Castilla y León	Syrah	39,50€	.
<i>Ciruela, lavanda y violeta. Fresco e intenso.</i>				
★ Habla del Silencio	Extremadura	Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	27€	.
<i>Cereza, mora, menta y pimienta. Goloso y fresco.</i>				
Matsu El Recio	Toro	Tinta de Toro	27€	.
<i>Fruta negra, vainilla y cacao. Sedoso y estructurado.</i>				
Casa de la Ermita Parcela de los Pinos	Jumilla	Monastrell	33€	.
<i>Fruta negra muy madura, tomillo y romero. Potente.</i>				
Abadía Retuerta Selección Especial	Vino de Pago Abadía Retuerta (D.O.P.)	Tempranillo 62 %, Cabernet Sauvignon 19 %, Syrah 14 %, Merlot 4 % y Petit Verdot 1 %	43€	.
<i>Fruta roja madura, regaliz y tostados. Cremoso y potente.</i>				
Museum Reserva	Cigales	Tinta del País	27,50€	.
<i>Tostados, regaliz y tabaco. Elegante y muy largo.</i>				
Mas La Plana	Penedès	Cabernet Sauvignon	115€	.
<i>Frutos del bosque, especias y tostados. Sedoso.</i>				
Mauro VS	V.T. Castilla y León	Tempranillo	95€	.
<i>Mucha fruta roja y notas herbales. Pleno y carnoso.</i>				



TINTO

ULTRAMARINOS
BAR Y CASA DE COMIDAS

★ La selección de Benjamín 🍷 Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

TINTOS DE OTRAS ZONAS

Para una ocasión

Las grandes botellas de la casa, para una celebración o una sobremesa larga.

GRANDES BOTELLAS

	D.O.	Variedad	Botella	Copa
Malleolus	Ribera del Duero	Tempranillo	51€	.
	<i>El hermano mayor de Emilio Moro: dieciocho meses en roble francés nuevo. Potente y sedoso.</i>			
Lanson Black Label	Champagne	Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	67€	.
	<i>Cuatro años en cava. Pera, cítricos y bollería; generoso y fresco.</i>			
Remírez de Ganuza Reserva	Rioja	Tempranillo y Graciano	73€	.
	<i>Dos años en barrica, casi toda de roble francés nuevo. Fino y equilibrado.</i>			
Taittinger Brut	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	91€	.
	<i>Más de cuarenta pagos y tres años de cava. Flores blancas, melocotón y brioche.</i>			
☉ Mercure	Sierras de Málaga	Petit Verdot	95€	.
	<i>El tinto más ambicioso de Doña Felisa, en Ronda: higos, regaliz y cacao. Contundente y aterciopelado.</i>			
Mauro VS	V.T. Castilla y León	Tempranillo	95€	.
	<i>Veinticuatro meses en roble francés. Pleno, rotundo y carnoso.</i>			
Mas La Plana	Penedès	Cabernet Sauvignon	115€	.
	<i>El cabernet de la familia Torres: frutos del bosque, especias y paso sedoso.</i>			
Valduero 2 Racimos Gran Reserva	Ribera del Duero	Tempranillo	115€	.
	<i>Años de barrica y de botella: higo, cuero y tabaco.</i>			

El cierre dulce

Para terminar, con la torrija, la tarta de queso payoyo o la tabla de cabrales.

DULCE

	D.O.	Variedad	Copa
☉ Pedro Ximénez Reserva de Familia	Málaga	Pedro Ximénez	4,85€
	<i>Dátil, fruta pasificada y madera tostada; dulce, untuoso y largo.</i>		

Vino de
MÁLAGA



★ La selección de Benjamín ☉ Vino de Málaga Precios en euros, IVA incluido

PARA UNA OCASIÓN ☉ EL CIERRE DULCE

Nuestra Bodega

*Vea cada botella antes de pedirla. Escanee el código y entre en
Nuestra Bodega: foto, bodega, uva y nota de cata de todos
nuestros vinos.*

QR

pendiente de la dirección
definitiva

ultramarinosbenjamin.com



952 22 14 66