

LAVICOCA

PARA BEBER A COPAS

ig. @lavicocabarvins :: e. lavicoca@viinomi.com

t. 934 638 699 / whatsapp · 666 931 457



EL MÁS GENEROSO

Montilla Moriles, Piedra Luenga, Fino de Pedro Ximénez Bodegas Robles.	3,00€
Jerez, Barbadillo, Zerej, de vuelta y media Amontillado de Palomino	3,50€
Jerez, Díez Merito, Bertola Palo Cortado de Palomino, 12 años crianza oxidativa	4,00€
Montilla Moriles, Bodegas Robles Oloroso seco de Pedro Ximénez, 6 años crianza oxidativa	4,00€
Alella, Alella Vinícola, Marfil Generós Sec 1976 100 % Pansa Blanca	7,50€

DULCES EN COPA

Ribera d'Ebre, Dolç de Pedrola Macabeu, Sauvignon Blanc	3,50€
Penedés, HMR, Dolç de Gaintus Sobremadurat Sumoll	4,50€
Francia, Banyuls, D. de la Rectorie Elisabeth 2020 Garancha, Cariñena, Syrah	4,00€
Francia, Banyuls, D. de la Rectorie Therese Reig 2020 Garancha, Cariñena, Syrah	4,00€
Hungría, Tokaji, Samuel Tinon Szamordni 2011 Furmint, Hárslevelü.	6,00€
Portugal, Porto Quinta do Infantado LBV 2012 Touriga Nacional, Touriga Franca, Touriga Nacional	5,00€

VA DE BURBUJAS

Espumoso Mas Gomà La Planta Brut Rva. 2019 Xarel.lo, Macabeu, Parellada (Natural)	3,75€
Espumoso Ancestral. L'Alba al Turó blanc 2021 Macabeu (Bio)	3,75€
Espumoso Ancestral. L'Alba al Turó rosat 2021 Garnacha, Xarel.lo Vermell (Bio)	3,75€
Espumoso Ancestral. Camí de Sirga 2018 Sauvignon Blanc, Macabeu	3,75€

Y UN ROSADO?

Alt Penedès, Tayaimgut. Frsssc 2019 Merlot	3,50€
Austria, Kamptal. Loimer Rosé 2019 Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir. (Bio)	3,75€
Francia, Côtes de Roussillon, D.Vaquer l'Ephemere 2020 Cariñena, Garnacha, Syrah	3,50€

ME APETECE UN BLANCO

Terra Alta, Bot Virolai 2018 Garnacha Blanca, Macabeu	2,50€
Alt Penedès, St.Joan de Mediona, Frsssc Novell 2021 Sauvignon Blanc (Eco)	3,50€
Penedés, Les Cabanyes, Tiet Jan 2019 Xarel.lo (Bio)	3,75€
Costers de Segre, Cercavins, Bru Blanc, 2019 Chardonnay, Macabeu, Sauvignon Blanc (Eco)	3,50€
Rueda, Amarre Verdejo Ecològic 2021 Verdejo (Eco)	3,50€
Alemania, Mosel, Dr. Loosen, Riesling 2020 Riesling (Bio)	3,75€

SOY MÁS DE TINTO

Terra Alta, Bot, Virolai 2020 Garnatxa Negra, Merlot, Syrah	2,50€
Alt Penedés, Sant Joan de Mediona, Tayaimgut 2016 Merlot (Eco)	3,50€
Tarragona, Pedrola de Miravet, Sirga 2021 Garnatxa, Syrah	3,50€
Bierzo, Ponce, Clos Lojén 2021 Bobal	3,50€
Un Ribera, Burgos, Tio Juanillo 2018 Tempranillo	3,75€
França, Bordeaux, Château Haut-Boutisse 2018 Merlot, Cabernet Franc (Bio)	4,00€

VERMUTEANDO

Vermut Negre de Reus	COPA	2,00€
Vermut Blanco de Reus		2,00€
Moscatel		1,50€
Vino Rancio		1,50€
GRANEL "A GRIFO ABIERTO"	1/2L	
Verdejo Ecológico		5,50€
Syrah Ecológico		6,50€
Priorat Seco		3,50€

AMOR DE BIRRA

Urquel "La Rubia"	LA CAÑA	LA COPA	LA PINTA
	2,00€	2,50€	4,50€
Primator "La Tostada"	2,25€	2,90€	4,90€
			BOTELLA
Clausthaler 33cl.			2,50€
Sin alcohol			

CON ESPÍRITU LIBRE

Ratafía Russet 26%	3,00€
Licor de crema de arroz Legendary del Delta 17%	3,00€
Brandy Vilafranca P. Mascaró XO 40%	3,50€
Brandy de Jerez Marqués del Real Tesoro Solera Gran Reserva 38%	6,00€
Cognac & Mistela MC1 J. Groperrin Cognac y mistela 17,5%	4,50€
Pommeau de Normandie F. Dupont Calvados y jugo de manzana 17%	4,50€
Loire, Licor de cacao blanco Combier Extracto de cacao con notas tostadas 22%	3,50€
Loire, Licor de limón Combier Limón macerado e infusionado 22%	3,50€
Grappa Po di Poli Moscato 40%	4,00€
Grappa Poli, Cleopatra Amarone Oro Barricata 40%	5,00€
Whisky, Escocia, The Macallan Sherry Oak 12 años 40%	8,00€
Whisky, Isla de Jura, Whyte & Mackay, 10 ans 40%	6,00€
Jamaica, Ron Flor de Caña 12 años 40%	6,00€

REFRESCOS & CAFÉ

Agua mineral 50cl/100cl		1,25€	UNIDAD	2,00€
Refrescos / Vichí				2,00€
Mosto de uva natural de Miravet				2,50€
CAFÉ	CORTADO	CAFÉ LECHE/INFUSIONES		
1,30€	1,40€	1,50€		
Carajillo "del barri"				2,50€

EL VERMUT

Patatas Chips Clásicas	2,00€
Olivas "Les Emprenyades"	3,50€
Boquerones ricos de Vinarós (4 filetes)	4,00€
Anchoas "00" del Cantábrico (4 filetes)	6,00€
La Tremenda, la sardina ahumada de Santoña	2,75€
La Bessonada de Lavicoa con 2 Vermuts, 2 f. boquerones, 2 f. anchoas, 2 pincho de olivote, 2 matrimonios	13,50€
Mojama "de la buena" (50gr)	6,00€
Mejillones en escabeche Dardo (12/16 piezas)	4,50€
Mejillones en escabeche José Peña (7/10 piezas)	7,90€
Berberechos con salsita LAVICOCA (45/55 piezas)	7,90€
Berberechos Galica al natural (20/25 piezas)	12,90€

DEL CAMPO

El paté de La Vall d'Arán artesano (100gr)	7,50€
Quesos para queseros con confitura artesana	10,50€
Fuet de rocafort, Molló artesano (80gr)	4,50€
Llonganissa de Pagès, Molló artesano (80gr)	4,50€
Salchichón ibérico, Extremadura artesano (80gr)	4,50€
Paletilla de Bellota Ibérico, Extremadura (100gr)	12,00€
Jamón de Bellota Ibérico, Extremadura corte manual (110gr)	16,00€
Lomo Ibérico, Extremadura con la mejor bellota (100gr)	8,50€
Cecina de León de la que no muerde (90gr)	8,50€
Tabla de embutidos artesanos (salchichón ibérico,chorizo ibérico, bull, fuet de Molló) (140gr)	8,50€

NUESTROS PLATILLOS

La Rusa d'Hostafrancs ventresca de atún, y olivada kalamata	5,40€
Hummus de fessolets con tomate seco y crudités	6,75€
Timbal de brandada de bacalao, olivada kalamata	7,50€
El Kimchi & Nachos Lavicoa de col lomarda, guacamole, crema agria y pico de gallo	8,50€
El tomate de mercado, ventresca de atún y fruta cítrica	8,50€
Tartar de remolacha en tres texturas y aceite de albahaca	7,50€
Burrata de la Puglia con brotes y vinagreta de mango	8,50€
Queso Tomino del Piemonte gratinado y chutney de mango	8,50€
Las patatas The New Bastards que no te falten	5,40€
Puerro a la brasa confitado con romescu	4,50€
Roast beef con brotes tiernos y vinagreta de la pasión	8,50€
Fingers de pollo de cítricos, mayo de curry y tomate casero	8,50€
Albóndigas con sepia de pilla pan y moja	9,50€
El rabo de buey estofado con múrgulas y crema de boniato	13,90€

LOS MÁS ENROLLADOS

Canelón El Clásico de carne asada y setas con bechamel y aceite de trufa negra	7,50€
Canelón Al Pie del Cañón de pies de cerdo con manzana caramelizada y perfumada con tomillo	7,50€
Canelón XXL de Foie y pollo de corral asado con higos y ciruelas	9,75€
Canelón Rosa Salmón de salmón y langostinos con bechamel de espirulina y salsa americana	9,75€
Crep de setas y aceite de trufa blanca	7,50€
Crep de verduritas de la huerta de mercado y romescu	7,50€

DOÑA CROQUETA

Croqueta artesana de rabo de toro rebozada con panko	2,00€ /ud.
Croqueta artesana de calamar en su tinta rebozada con panko	2,00€ /ud.
Croqueta artesana de ceps rebozada con panko	2,00€ /ud.
Croqueta artesana de berenjena, gorgonzola nueces, cebolla caramelizada rebozada con panko	2,00€ /ud.

CATAS EN LAVICOCA

Consúltanos las actividades de La Cava Societat Secreta ;))
Siguenos a través de @lavicocabarvins

AL PAN, PAN

Pan de cristal con tomate	3,00€
Pan sin gluten	2,00€

ESE PUNTITO GOLOSO

Espuma cítrica "verde que te quiero verde limón" con helado de vainilla, crumble y ratafía	5,00€
"Pa amb oli i xocolata" ganache de chocolate negro quicos tostados, aceite, sal y pimienta rosa	4,50€
Nuestro "Strudel" de manzana LAVICOCA con helado de vainilla	5,00€
Carquinyolis con copita de moscatel	3,50€
El músico de frutos secos con copita de vino rancio rico	4,00€
Tocinillo de cielo asturiano artesano	4,00€