TERCERA EDICIÓN

PUBLICACIÓN GASTRONÓMICA PARA GASTRONAUTAS

TABERNA MISA DE 12

www.misade12.com

PLAZA PRIMERO DE MAYO 6
23400 · Úbeda (Jaén)
www.misade12.com
info@misade12.com

Terraza de Misa de 12, una terraza con encanto donde poder compartir conversaciones y viandas. / Balta Fotógrafo.

Taberna Misa de 12 renueva su gaceta local gastronómica

Misa de 12 no es un restaurante al uso —con todas sus comodidades—, es una taberna con muy pocos metros cuadrados donde, con un poco de suerte, podrá encontrar un taburete y un pequeño espacio donde apoyar sus viandas. Pequeña, relativamente incómoda, pero es una visita en Úbeda y su entorno, por su público, por su música, porque en Misa de 12 solo entra cerdo ibérico de bellota, vaca vieja asturiana, el queso es de lo mejorcito del País Vasco y si fuera poco, nos permitimos el lujo de copear vinos de máxima calidad. Si lo que quieres es cenar, hay muchos sitios, si quieres pasar un buen rato, ven a Misa de 12.

Página 2.

DESTACADOS

Hablar de comida en Misa de 12, es hablar de tradición, de cocina sin pretensiones, la de nuestras abuelas, es hablar de recetas y técnicas de antaño, de toda la vida.

Hablar de comida en Misa de 12, es hablar del aroma que desprenden esos pimientos asados que hace nuestra Manoli y que embriaga toda la taberna, es hablar de ibéricos de bellota, de ascuas, de pan y aceite, pero no de cualquier aceite. Nuestra calidad está en el producto con el que elaboramos nuestros platos. Los encontramos cada día en el mercado, los seleccionamos especialmente y los llevamos a la mesa.

La comida en Misa de 12 es compartir, es encuentro, es el mejor género con el punto exacto, es tartar de atún rojo, es chuletón de vaca vieja, son huevos de corral, es temporalidad...

Es mojar pan hasta no dejar ni gota. Mira nuestra carta en la página 4.

DESCÚBRE CORAVIN

Pág. 6.

ACEITES

Pág. 3.

Origen

"Yo, verde" cosecha temprana nace de nuestros olivos ubicados en Úbeda, como fruto de una larga trayectoria de cuatro generaciones manteniendo así la tradición, experiencia y valores de nuestros antecesores. Es un zumo 100% de aceituna de variedad picual, recolectado en octubre, cuando el fruto presenta un estado de madurez inicial que incrementa la intensidad y frescura en el zumo, así como un elevado contenido en antioxidantes naturales, provitaminas, polifenoles y con aportes nutritivos acentuados.

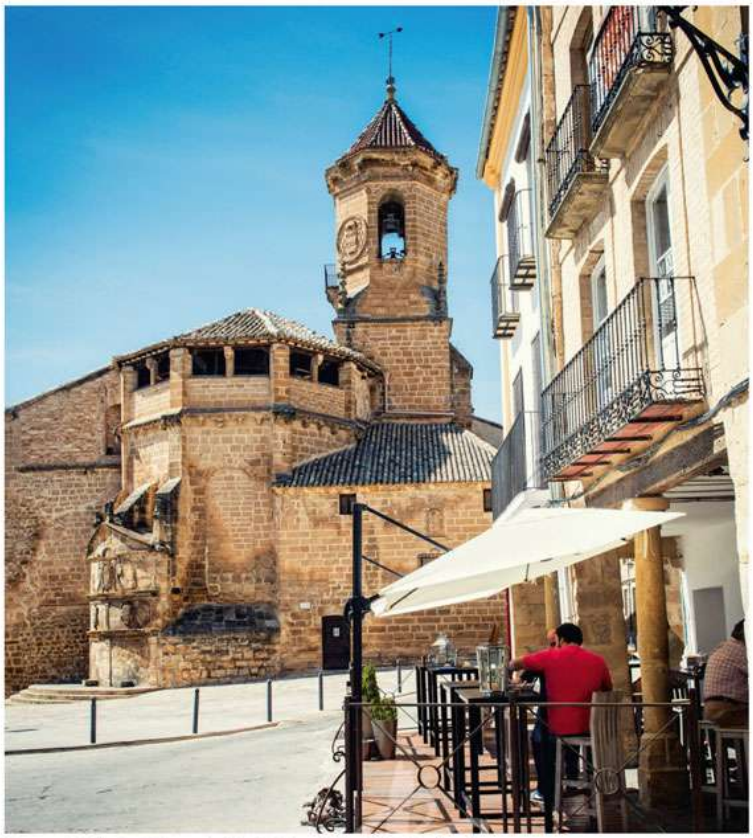
Conoce nuestra gran selección de AOVEs

PUROS, *VERMOUTH*, VERMUT, VERMÚ...

El vermú se posiciona como un paso entre el hambre y la sed, un momento para quedar a charlar sobre las experiencias de la semana, antes de ir a comer.

En Misa de 12 te presentamos una selección de grandes vermús, y recuerda que siempre podrás optar por el vermú casero de toda la vida. Pág. 6.

Misa de 12: Una taberna con encanto en un lugar con sabor



Terraza de Misa de 12 junto a la iglesia de San Pablo. / Balta Fotógrafo.

No hay duda que siempre el viajero que quiere disfrutar de un lugar o viaje, lo intenta hacer desde todos los sentidos. El turismo cada vez es más exigente a la hora de buscar un lugar que golpee con fuerza todos ellos de forma global. Ahí entra en juego los lugares de restauración que en muchos casos por sí solos se convierten en reclamo y único motivo por los que visitar un lugar que ha evolucionado hacia nuevos conceptos. Úbeda ofrece mucho, poco hay que hablar sobre lo que supone la ciudad patrimonial en su enorme riqueza que, desde tiempo inmemorial, ha sido objeto de admiración y visita que ha raíz de la declaración de la Unesco ha aumentado en calidad y cantidad su oferta turística. En este momento nace una taberna acorde a la ciudad.

La ubicación

Aquí empieza el encanto del local. En la plaza Primero de Mayo, el antiguo paseo del Mercado, una añeja plaza que preside el monumento a San Juan de la Cruz, se ubica esta taberna en una privilegiada zona cobijada por soportales de rancio sabor. El hecho de estar en esta plaza, supone por sí solo un placer. Las antiguas Casas Consistoriales, el antiguo convento de San Andrés y la majestuosa iglesia de San Pablo son las vistas que nos ofrece esta taberna. estar a 50 metros de la habitación donde murió San Juan de la Cruz es sin duda un privilegio. El local aprovecha y utiliza un lugar donde quedan vestigios de los centenarios «portalillos», añejos soportales ejemplos de una arquitectura perdida y con sabor que alberga los veladores y terraza.

El local

La taberna responde a lo que estamos anteriormente describiendo: la planta baja de una antigua casa típica ubetense donde la piedra vista era el material de construcción y las vigas de madera aún soportan el peso de las viviendas. La decoración exquisita sin estridencias y la utilización de materiales antiguos configuran un espacio acogedor y entrañable, cuya luz nos invade con suavidad, con una invitación a quedarse en ese pequeño espacio en el que siempre hay personal disfrutando de sus productos.

La terraza

Uno de los tesoros de este establecimiento es esa terraza que aprovecha los antiguos soportales. Una serie de mesas altas con bancos altos permiten hasta ocho comensales disfrutar de lo que se ofrece en ella. La vista desde la terraza es un privilegio absoluto, donde pasa el tiempo sin darte cuentam con un espacio amplio frente a tus ojos que contrasta con lo pequeño y acogedor de la taberna. Es normal ver la terraza repleta tanto en invierno, donde la gente se cobija bajo estufas exteriores, como en verano, donde el fuerte sol queda mitigado por grandes sombrillas. Redondean esta terraza los detalles decorativos como el galgo de forja que dormita en una esquina, obra, por lo visto, del propio dueño de la taberna, y unos detalles cuidados como los colores de la madera o las velas que al atardecer se encienden sobre las mesas.

Los productos

Todo lo descrito hace que consumir los diferentes productos que la taberna ofrece amplifiquen sus cualidades de forma exponencial: la carta de vinos —servidos en buenas copas— es inmejorable y amplia, mientras que la restauración pasa por alimentos de calidad suprema con su base en los aceites de oliva virgen extra extraídos en frío de calidad altísima, basados en el producto, bien servidos y con una carta muy extensa en relación a lo que a priori se podría pensar en un lugar de dimensiones reducidas. Es de destacar la minúscula cocina integrada en la barra de donde sale un buen número de platos: buen jamón, la presa ibérica, el tartar de atún rojo, los revueltos bien elaborados... todo ello servido con exquisitez, mientras que con cada consumición viene con el obsequio de una tapa que también está a la altura del lugar.

La música

Llama la atención la música que acompaña tu estancia en Misa de 12: el son cubano, los boleros de antaño, alguna que otra aria de ópera... una música que no suele oírse en cualquier lado y que se convierte en algo fundamental en el local que no pasa desapercibido a nadie. Siempre presente se convierte en un complemento que redondea lo que ofrece el local. Curioso es que su música está presente en la lista «Misa de 12» de Spotify, donde cualquiera puede disfrutarla y que se convierte en la guinda de un pastel completo y con personalidad.

El ambiente

El ambiente de la taberna es variopinto y curioso de observar. Gente de todas las edades y tendencias. Gente que sabe valorar y disfrutar de los estímulos que la taberna ofrece a cualquier visitante. El turismo recala en el local porque se ha labrado un nombre, pese al poco tiempo que lleva abierto el local, mientras que también el personal de Úbeda valora y disfruta porque se ha ganado un hueco en la hostelería ubetense y se ha convertido en lo que no es solo un negocio para el turista, y va más allá.

Recomendable por su encanto, por su ubicación, por su servicio exquisito, por su cuidada carta de vinos, por el ambiente que la rodea... en definitiva porque el poso de la historia ha dejado lo mejor de sí en el local, ese algo inmaterial viene solo, sin ser buscado, porque está o no está.

El tabernero

En pleno casco histórico de Úbeda, ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, uno se da de lleno con una de esas perlas que da la tierra; una taberna que llama a misa de doce con la excusa de deleitar a turistas y ubetenses con lo mejor del buen yantar. y allí, entre vinos excelentes y una cocina de calidad insuperable, se encuentra él, Gerardo Ruiz del Moral Tauste, el tabernero por excelencia y genio y figura hasta la sepultura.

Bohemio y singular, es de esa clase de gente y de esa gente con clase; de esos flamencos que no lo llevan en la sangre, pero sí en la actitud; campechano y cercano, de los que siempre dan los buenos días y se despide al partir; ingenioso de cuna, que eso no se aprende, que así se nace; y artista por los cuatro costados, que lo mismo te pinta, te canta, que desgasta sus manos y cincel, que es lo que tiene ser escultor.

Él es así. Polifacético como pocos, hombre de palabra y caballero del siglo XXI. Y entre sus chaquetas con coderas, camisas elegantes y pantalones de alta gama, basta un segundo para encontrar al currante incansable, alque se remanga los puños, al primero que llega y al último que se va. Amante de lo que hace, es uno de los grandes emprendedores que ha dado Úbeda, llegando a regentar hasta tres establecimientos de éxito en la ciudad.

Y es que el talento, la constancia y la dedicación se premiam, y el tabernero lo sabe. De los tres anda sobrado. Se lo ha ganado a pulso. Que detrás del tuno, el cómico y el aventurero, se encuentra el empresario, el padre de familia, el político comprometido, el emprendedor valiente, el profesor de arte, el sobradamente preparado y formado... Que detrás de su cotidianidad no hay más que la exquisita educación e inteligencia de quien sabe estar a la altura de las circunstancias, el momento y el interlocutor.

Así que, si aún no ha visitado al tabernero, si aún no lo conoce, le insto a que lo haga. Piérdase en su Misa de 12, disfrute de todo cuanto le ofrece este bello rincón y no pierda la oportunidad de codearse con la singularidad que demuestra la mente de este tabernero. Su estómago se lo agradecerá, su curiosidad también.

Origen

"Yo, verde" cosecha temprana nace de nuestros olivos ubicados en Úbeda, como fruto de una larga trayectoria de cuatro generaciones manteniendo así la tradición, experiencia y valores de nuestros antecesores. Es un zumo 100% de aceituna de variedad picual, recolectado en octubre, cuando el fruto presenta un estado de madurez inicial que incrementa la intensidad y frescura en el zumo, así como un elevado contenido en antioxidantes naturales, provitaminas, polifenoles y con aportes nutritivos acentuados.

15€

Fotos: @capturando_la_esencia

www.yoverde.com

Perfil sensorial

De color verde brillante y con sabor frutado intenso a aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, tomatera y cáscara de plátano, sobre las que destaca la almendra verde. Es un aceite voluminoso, muy equilibrado, con picor y amargor medio, que deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

Excelencia

Yo, verde es el resultado de un proceso cuidado, obtenido de forma natural, sin aditivos y extraído en frío a una temperatura media de 22°C para conservar el elevado contenido en antioxidantes naturales, provitaminas, polifenoles y aportes nutritivos acentuados característicos de los aaceites de cosecha temprana.

NUESTROS ACEITES

*PRIMER DÍA CASTILLO	22 €	*VERDE ESMERALDA	16 €
*CORTIJO ESPÍRITU SANTO	15 €	*SOTO MARAÑÓN	23 €
*YO VERDE	15 €	*BIODINÁMICO CASTILLO	23 €
*PAGOS DE TORAL	15 €	*RESERVA FAMILIAR CASTILLO	15 €
*ORO BAILÉN ARBEQUINO	13 €	*ROYAL CASTILLO DE CANENA	20 €
*ORO BAILÉN PICUAL	13 €	*VERDE DE SANTO TOMÉ	12 €

PARA EMPEZAR...

ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE *PICKLED PARTRIDGE SALAD*	14 €
ENSALADA DE QUESO DE RULO DE CABRA *GOAT ROLLER CHEESE SALAD*	14 €
SALMOREJO *SALMOREJO (COLD TOMATO SOUP)*	8 €
TOMATE RICO MUY BIEN «ALIÑAO» *RICH TOMATO VERY WELL SEASONED"*	9 €
ALCACHOFAS CONFITADAS CON SALSA DE GAMBAS *CANDIED ARTICHOKES WITH SHRIMP SAUCE*	15 €
GULAS CON GAMBAS Y AJETES TIERNOS, CREMOSO DE PAPAS Y HUEVO POCHÉ *GULAS WITH PRAWNS AND TENDER GARLIC, CREAMY POTATO AND POACHED EGG*	14 €
PARRILLADA DE VERDURAS, LASCAS DE PARMESANO Y PESTO DE RÚCULA *GRILLED VEGETABLES, PARMESAN SLICES AND ROCKET PESTO*	14 €
PATÉ DE PERDIZ *PARTRIDGE PÁTÉ*	13 €

ARROCES

ARROZ NEGRO DEL ABUELO *BLACK RICE FROM GRANDFATHER*	16 €
ARROZ CIEGO DEL SEÑORITO *BLIND RICE FROM VTHE SEÑORITOV (PAELLA WITHOUT BONES)*	16 €

ÉCHALE HUEVOS

LOMO DE ORZA CON PAPAS Y HUEVOS *PORK LOIN WITH POTATOES AND EGGS*	14 €
REVUELTO DE HABITAS MATA *SCRAMBLED MATA BEANS*	13 €
REVUELTO DE MORCILLA Y TRIGUEROS *SCRAMBLED BLOOD SAUSAGE AND ASPARAGUS WHEAT*	13 €
REVUELTO DE PULPO Y GAMBAS *SCRAMBLED OCTOPUS AND PRAWNS*	16 €

DE LA MAR

BACALAO A LA PARRILLA *GRILLED CODFISH*	19 €
PULPO A LA BRASA Y PICUAL *GRILLED OCTOPUS AND PICUAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*	19 €
TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE *WILD BLUEFIN TUNA TARTAR*	17 €
TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE, CEVICHE DE MANGO Y CEBOLLA MORADA *WILD BLUEFIN TUNA TATAKI, CEVICHE MANGO AND RED ONION*	19 €
CORVINA A LA BRASA CON LECHE DE COCO Y SALMOREJO NARANJA *GRILLED SEA BASS WITH COCONUT MILK AND ORANGE SALMOREJO*	17 €

CARNE RICA

SOLOMILLO AL JEREZ *SIRLOIN IN SHERRY*	17 €
PRESA BELLOTA 100 % A LA BRASA *ACORN-FED PREY 100 % GRILLED*	22 €
LAGARTO IBÉRICO *IBERIAN VLAGARTOV (LONG AND NARROW CUT ATTACHED TO THE SPINE)*	19 €
CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA *GALICIAN BLONDE COW STEAK*	45 € / KILO
SOLOMILLO DE VACA CON FOIE FRESCO *BEEF TENDERLOIN WITH FRESH FOIE*	25 €
COCHINILLO ASADO *ROASTED PIGLET*	25 €
CORDERO NACIONAL ASADO *NATIONAL ROAST LAMB*	25 €
TORREZNO DE SORIA CON CREMOSO DE CASTAÑA *VTORREZNOV OF SORIA WITH CHESTNUT CREAM (KIND OF FRIED BACON)*	17 €
ANDRAJOS CON CONEJO *VANDRAJOSV WITH RABBIT (TIPICAL STEW OF ÚBEDA)*	12 €

DE TODA LA VIDA DE DIOS

	MEDIAS	ENTERAS
QUESO DE OVEJA PURO Y AÑEJO *PURE AND AGED SHEEPVS CHEESE*	10 €	17 €
JAMÓN DE BELLOTA *ACORN-FED JAMÓN*	16 €	25 €
MIXTA DE JAMÓN Y QUESO *MIXED JAMÓN AND CHEESE*		22 €
DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS *TASTING OF IBERIAN PRODUCTS*		25 €

¿Y DE POSTRE?

LO QUE DIGA MI MANOLI *WHAT MY MANOLI SAYS*	6 €

TABERNA MISA DE 12

www.misade12.com

CARTA DE VINOS

TABERNA MISA DE 12

VINOS BLANCOS Y JARABES

Agustí Torelló Mata 20 €
Cava
Bodega: Agustí Torelló
Variedad: Cava, macabeo, xarel·lo y parellada
Zona: España - Penedés

Baigorri Blanco 22 €
Vino blanco fermentado en barrica 91
Bodega: Baigorri
Variedad: Malvasía, viura
Zona: España - Rioja alavesa

Baigorri Rosado 16 €
Vino rosado joven
Bodega: Baigorri
Variedad: Garnacha, tinta, tempranillo
Zona: España - Rioja alavesa

Blanco Nieva Verdejo 16 €
Vino blanco 90
Bodega: Viñedos de Nieva
Variedad: 100 % verdejo
Zona: España - Segovia - Rueda

Bollinger Special Cuvée 60 €
Champagne 91
Bodega: Maison Bollinger
Variedad: Pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Zona: Francia - Champagne

Estrella de Murviedro 14 €
Frizzante
Bodega: Murviedro
Variedad: Moscatel de Alejandría
Zona: España - Valencia

Gramona Imperial 16 € / benjamín
Brut gran reserva 92 93
Bodega: Gramona
Variedad: Xarel·lo, macabeo y chardonnay
Zona: España - Sant Sadurní d'Anoia

Louro 24 €
Vino blanco fermentado en barrica 93 93
Bodega: Rafael Palacios
Variedad: Treixadura y godello
Zona: España - Valdeorras

Javier Sanz 14 €
Semidulce 90
Bodega: Javier Sanz
Variedad: Verdejo
Zona: España - Rueda

Pato Mareado 20 €
Albariño
Bodega: Unesdi
Variedad: Albariño
Zona: España - Rías Baixas

Montespina 14 €
Vino blanco joven
Bodega: Avelino Vegas
Variedad: Sauvignon blanc
Zona: España - Rueda

Zelaia 6,50 €
Sidra natural
Bodega: Sidrería Zelaia
Zona: España - Guipúzcoa

Leyenda:
Puntuación Parker ■ Puntuación Peñín ■

TINTOS - RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso 18 €
Vino tinto roble
Bodega: Emilio Moro
Variedad: Tinto fino
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

La Planta 18 €
Vino tinto barrica
Bodega: Arzuaga Navarro
Variedad: Tinto fino
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Traslascuestas Crianza 22 €
Tinto crianza
Bodega: Bodegas Traslascuestas
Variedad: Tinta fina
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Arzuaga 30 €
Tinto crianza 90
Bodega: Arzuaga Navarro
Variedad: Tinta fina cabernet
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Cepa 21 28 €
Tinto barriza 90
Bodega: Cepa 21
Variedad: Tinto fino
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Dehesa de los Canónigos 30 €
Tinto crianza
Bodega: Dehesa de los Canonigos
Variedad: Cabernet sauvignon y tinto fino
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Emilio Moro 28 €
Tinto crianza 90
Bodega: Emilio Moro
Variedad: Tinta fina
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Malabrigo 60 €
Tinto tempranillo 91 93
Bodega: Cepa 21
Variedad: Tempranillo
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Malleolus 40 €
Tinto tempranillo 92 93
Bodega: Emilio Moro
Variedad: Tempranillo
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Traslascuestas Roble 17 €
Tinto roble
Bodega: Traslascuestas
Variedad: Tinta fina
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

TINTOS - RIOJA

Baigorri Crianza 22 €
Tinto crianza
Bodega: Baigorri
Variedad: Tempranillo y garnacha
Zona: España - D.O. Rioja

Hacienda López de Haro 17 €
Tinto crianza
Bodega: Hacienda López de Haro
Variedad: Garnacha tinta, graciano y tempranillo
Zona: España - D.O. Rioja

Pujanza Finca Valdepoleo 28 €
Tinto barrica
Bodega: Bodegas Viñedos Pujanza
Variedad: Tempranillo
Zona: España - D.O. Rioja

Remelluri 28 €
Tinto reserva
Bodega: Granja de Remelluri
Variedad: Garnacha tinta, graciano y tempranillo
Zona: España - D.O. Rioja

Sierra Cantabria Crianza 19 €
Tinto crianza 91 92
Bodega: Viñedos Sierra Cantabria
Variedad: 100 % tempranillo
Zona: España - D.O. Rioja

TINTOS - OTRAS DENOMINACIONES

Camins del Priorat 28 €
Vino tinto 91
Bodega: Álvaro Palacios
Variedad: Garnacha, cabernet sauvignon, syrah, cariñena y merlot
Zona: España - D.O. Priorat

Cuatro Pasos Black 18 €
Vino tinto barrica 90
Bodega: Cuatro Pasos
Variedad: 100 % mencía
Zona: España - D.O. Bierzo

Pétalos del Bierzo 27 €
Tinto barrica 93
Bodega: Descendientes de J. Palacios
Variedad: Mencía
Zona: España - D.O. Bierzo

Borsao Tres Picos 25 €
Tinto joven con crianza 91
Bodega: Bodegas Borsao
Variedad: 100 % garnacha
Zona: España - D.O. Campo de Borja

Campoameno Syrah 16 €
Tinto joven en barrica
Bodega: Bodegas Campoameno
Variedad: 100 % syrah
Zona: España - IGP Sierra Sur de Jaén

Almirez 28 €
Tinto crianza
Bodega: Teso La Monja
Variedad: 100 % tinta de Toro
Zona: España - D.O. Toro

Alquez 19 €
Tinto crianza
Bodega: Sommos Garnacha
Variedad: 100 % garnacha de viñas viejas
Zona: España - D.O. Calatayud

Juan Gil Etiqueta Plata 22 €
Tinto barrica 94
Bodega: Bodegas Juan Gil
Variedad: 100 % monastrell
Zona: España - D.O. Jumilla

Mauro 38 €
Tinto crianza 92
Bodega: Bodegas Mauro
Variedad: 90 % tempranillo y 10 % otras
Zona: España - IGP Castilla y León

Tarima Hill 21 €
Tinto barrica 91
Bodega: Bodegas Volver
Variedad: 100 % monastrell
Zona: España - D.O. Alicante

Volver 22 €
Tinto barrica 91
Bodega: Bodegas Volver
Variedad: 100 % tempranillo
Zona: España - D.O. La Mancha

CONSULTE NUESTROS VINOS POR COPAS

GRANDES VINOS

Artadi El Carretil 160 €
Tinto crianza 96 97
Bodega: Artadi
Variedad: Tempranillo
Zona: España - Rioja

Finca Dofí 90 €
Tinto crianza 94 95
Bodega: Álvaro Palacios
Variedad: Garnacha tinta, savisó
Zona: España - Cataluña - El Priorato

Flor de Pingus 140 €
Tinto crianza 94 96
Bodega: Dominio de Pingus
Variedad: 100 % tinto fino
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

La Cueva del Contador 80 €
Tinto crianza 95 95
Bodega: Bodega Contador
Variedad: 100 % tempranillo
Zona: España - D.O. Rioja

Vega Sicilia Valbuena 140 €
Tinto gran reserva 96 95
Bodega: Vega Sicilia
Variedad: 95 % tinto fino y 5 % merlot
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Vega Sicilia Único 345 €
Tinto gran reserva 97 96
Bodega: Vega Sicilia
Variedad: 94 % tinto fino y 6 % cabernet sauvignon
Zona: España - D.O. Ribera del Duero

Pintia 60 €
Tinto crianza 94 93
Bodega: Bodegas y Viñedos Pintia
Variedad: 100 % tinta de Toro
Zona: España - D.O. Toro

FINOS, OLOROSOS Y AMONTILLADOS

Tío Pepe 3 €/copa 16 €/botella
Fino de Jerez 93
Bodega: González Byass
Variedad: 100 % Palomino fino
Zona: España - Jerez

Manzanilla San León 3 €/c 16 €/b
Vino generoso 92
Bodega: Argüeso
Variedad: 100 % Palomino fino
Zona: España - D.O. Sanlúcar de Barrameda

Lustau 4 €/copa
Palo cortado península
Bodega: Emilio Lustau
Variedad: 100 % Palomino fino
Zona: España - D.O. Jerez

Gran Barquero Amontillado 4 €/copa
Vino generoso 95 92
Bodega: Pérez Barquero
Variedad: 100 % Pedro Ximénez
Zona: España - Montilla Moriles

Gran Barquero Oloroso 4 €/copa
Vino generoso 92 92
Bodega: Pérez Barquero
Variedad: 100 % Pedro Ximénez
Zona: España - Montilla Moriles

Néctar PX 3 €/copa
Vino generoso 91
Bodega: González Byas
Variedad: 100 % Pedro Ximénez
Zona: España - D.O. Jerez

Solera 1847 3 €/copa
Vino generoso 87
Bodega: González Byas
Variedad: 75 % palomino y 25 % Pedro Ximénez
Zona: España - D.O. Jerez

Matusalem 30 años crianza 9 €/copa
Oloroso dulce 93 95
Bodega: González Byass
Variedad: 75 % palomino y 25 % Pedro Ximénez
Zona: España - D.O. Jerez

La hora del aperitivo también es un momento ideal para disfrutar de un habano, y por ello, he maridado en esta ocasión el Cohiba Siglo I con el Vermut Lustau, en un momento del día en que la combinación nos deja en la boca un rastro a tabaco y vino de Jerez muy interesante.

Cohiba Siglo I y vermú Lustau

Por Ángel García Muñoz

El pequeño habano que es el Cohiba Siglo I, de vitola de galera «Perla», que no supera mucho más allá que los veinte minutos del aperitivo, sirve para los prolegómenos de un almuerzo o cena, y mucho más sabroso si se acompaña de un vermú como el Lustau, ya que con su escasa graduación alcohólica (15º) deja transcurrir por las papilas los sabores del tabaco y acompañarlos con el dulzor de este vino de Jerez, sin relegar las notas del cigarro.

En un vaso de boca ancha he puesto el vermú con una rodaja de naranja y solamente un cubito de hielo por aquello de que la bebida no se agüe en exceso, mientras deja aromas de sus cítricos y tostados, junto con la fruta madura de las uvas que lo conforman.

Los tonos dulces del Cohiba llenan el paladar con sus toques tabaqueros y sus puntas picantes —muy ligeras— hacen una perfecta compañía a las notas amargas y dulces del Lustau, que está compuesta por un Pedro Ximénez dulce y un amontillado seco, criados durante más de 10 años según el sistema de criaderas y soleras.

Avanzada la combustión del Siglo I, apenas han pasado cinco minutos cuando ya se encuentran perfectamente en la boca los rastros del tabaco junto con los botánicos del vermú —que se infusionan por separado— y entre los que podemos percibir el amargo del ajenjo junto con las notas picantes de la salvia.

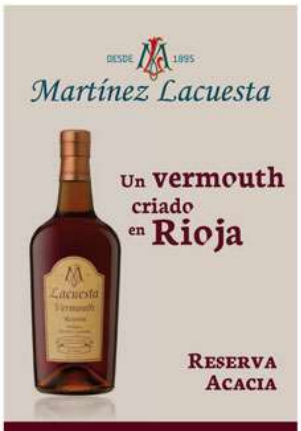
Aquí, conforme avanza la pujanza de los sabores del habano, es donde mejor se marida en la boca con los tostados y cítricos del vermú de Jerez, con una finura que no empalaga y el perfecto equilibrio de los amrgos y los dulzores del vino.

«Saborear un buen cigarro puro es compatible a catar un buen vino; así, los fumadores expertos hablan de "degustar" el sabor del humo, ya que las glándulas gustativas son el mejor conductor del placer de un puro. Una calada, en la que se paladean la complejidad y la lograda combinación de los sabores presentes en un cigarro puro, es comparable al placer que provoca un vino excelente o una comida exquisita».

Para el que pueda y sepa saborear un poquito de arte

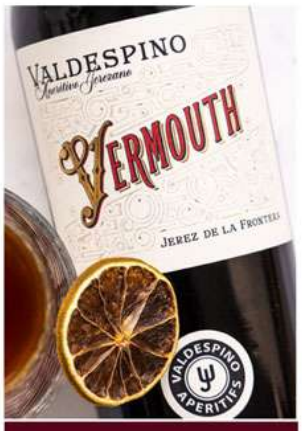
REPUBLICA DOMINICANA:	
- VegaFina Perla Tubo:	3,20
- VegaFina 1998:	6,10
NICARAGUA:	
- Nub Cameroon Tubo:	8,40
- Capitol Jack:	9,20
CUBA:	
- Partagas Short:	4,90
- Montecristo Nº 4:	9,45
- Romeo y Julieta Petit Churchill Tubo:	12,10
- Hoyo de Monterrey Rio Seco:	19,85
- Cohiba S. I Tubo	16.35

4 € / COPA



3 € / COPA

5 € / COPA



4 € /COPA

3 € / COPA

VINOS INYECTADOS, UNA NUEVA FORMA DE TOMAR VINO...

Inyéctame grandes vinos:

Permítete el lujo de disfrutar de un vino de alta gama sin tener que pagar por la botella completa. Gracias al sistema Coravin, Misa de 12 te ofrece la oportunidad de degustar una copa de los excelentes vinos de nuestra tierra, tras una previa selección de seis caldos de trayectoria y fama internacional, procedentes de una amplia representación de denominaciones de origen de nuestra tierra.

Pintia — 11 € / copa
Tinto crianza: 95 96
Bodega: Pintia
Variedad: Tinta de Toro
Zona: España - Zamora - Toro

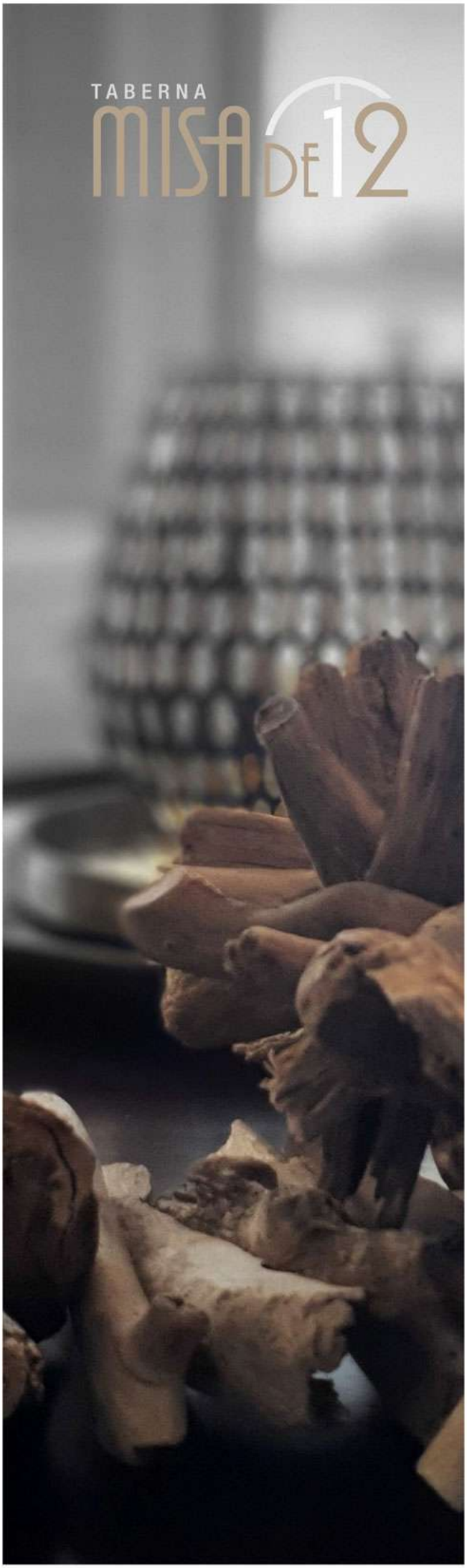
La Cueva del Contador — 16 € / copa
Tinto crianza: 95 95
Bodega: Bodega Contador
Variedad: Tempranillo
Zona: España - Rioja

Flor de Pingus — 28 € / copa
Tinto crianza: 94 96
Bodega: Dominio de Pingus
Variedad: Tempranillo
Zona: España - Ribera del Duero

Malabrigo — 12 € / copa
Tinto crianza: 92 93
Bodega: Cepa 21
Variedad: Tinto fino
Zona: España - Ribera del Duero

Finca Dofí — 18 € / copa
Tinto crianza: 94 95
Bodega: Álvaro Palacios
Variedad: Garnacha tinta
Zona: España - El Priorato

MAPA DE ÚBEDA



MISADE12.COM

VALDEMARINRURAL.COM

DERECHOANOHACERNADA.COM